

## Power-Granola



### Zutaten:

- 150 g Haferflocken
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g Walnüsse (gehackt)
- 50 g Cashewnüsse
- 50 g Kokosflocken
- ½ TL Zimt
- ½ TL Vanillepulver
- Schale (Abrieb) einer Bio-Zitrone
- 25 ml Yaconsirup\* mit 25 ml Wasser verdünnt oder
- 25 ml Dattelsirup mit 25 ml Wasser

### Zubereitung:

- > Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.
- > Zimt, Vanille, Zitronenschalen und Dattelsirup in einer kleinen Schüssel verrühren.
- > Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen.
- > Nun alles miteinander gut vermengen und danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
- > Das Granola 45 min bei 120 Grad backen bis es trocken ist. Falls das Blech zu klein ist, die Mischung zwischendurch mit einem Holzlöffel wenden.
- > Langsam im Ofen abkühlen lassen.

