



SESAM-GRANOLA UND MÜSLIRIEGEL



ZUTATEN

250 g Haferflocken
100 g gehobelte Mandeln
75 g Kürbiskerne
½ TL Zimt
1 TL Salz
½ TL Vanilleextrakt
50 g Kokosöl, geschmolzen
5 EL Cashewmus
100 g Tahin
5 EL Ahornsirup
50 g Chiasamen
5 EL Kakao-Nibs

ZUBEREITUNG

Haferflocken, gehobelte Mandeln, Kürbiskerne, Zimt, Salz und Vanilleextrakt in einer Schüssel mischen, auf zwei Schüsseln aufteilen. Geschmolzenes Kokosöl, Cashewmus, Tahin und 1 EL Ahornsirup in einer Schüssel glattrühren. Bei Bedarf auf dem Herd erwärmen, bis alles vermengt ist.

Ein Drittel der Tahin-Mischung in eine der beiden Granola-Schüsseln geben und verrühren. Rest zusammen mit Chiasamen und dem restlichen Ahornsirup zur zweiten Schüssel geben und vermengen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Das lose Granola auf der einen Hälfte des Bleches verteilen. Die zweite Hälfte in eine rechteckige Backform geben und festdrücken. Form neben das lose Granola auf das Blech stellen. Backblech vorerst beiseitestellen.

Backblech auf Einschubhöhe 1 in den Backofen schieben und bei 180 °C CircoTherm® Heißluft ca. 17-18 Minuten backen. Erst nach dem Backen die Kakao-Nibs und auf Wunsch noch weitere Extras wie getrocknete Früchte zum losen Granola dazugeben.