

KIRSCH-BANANEN-GRANOLA

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



55 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten

- 200 g Haferflocken
- 100 g Mandeln (gehackt)
- 100 g Kirschen (gefriergetrocknete)
- 300 g Bananen (püriert)
- 75 g Kokosöl



Zubereitung:

1. Erwärme das Kokosöl, so dass es flüssig wird.
2. Schäle die Bananen und püriere sie.
3. Mische die Haferflocken und die Mandeln unter das Bananenmus und füge das Kokosöl hinzu.
4. Verteile die Bananen-Granola Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech.
5. Backe es bei 160°C Ober-/Unterhitze für 45 Minuten im vorgeheizten Backofen. Achte am Ende der Backzeit darauf, dass es dir nicht verbrennt.
6. Lass das Bananen-Granola auskühlen und mische dann die getrockneten Kirschen unter.
7. Verpacke es luftdicht in einen Glasbehälter oder in eine Kunststoffdose.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

