



# Früchte mit Joghurt und Haferflockencrunch

## Zutaten

2 Portionen

150 g Beeren

1 Apfel

100 g Feinblatt Haferflocken

150 g (pflanzlicher) Naturjoghurt

## Mehrere Portionen Granola

200 g Haferflocken

65 g gehobelte Mandeln

1 Prise Zimt

etwas Salz

etwas Vanilleextrakt

65 g Kokosöl

80 g Dattelsirup oder Honig

## Zubereitung

Apfel waschen und in kleine Stücke schneiden.

Beeren vorsichtig waschen.

Haferflocken in die Schüssel aufteilen, Früchte und Joghurt dazugeben. Mit 2 EL Granola verziehen.

### Für die Granola

Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Haferflocken, Mandeln, Zimt, Salz und Vanilleextrakt vermischen.

Dattelsirup und Kokosöl in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen, regelmäßig umrühren.

Die geschmolzene Flüssigkeit zu der Haferflocken geben und gut vermischen

Die Granola-Mischung auf dem vorbereiteten Backblech gleichmäßig verteilen.

Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und die Granola ca. 10 Minuten backen. Mit einem Pfannenwender wenden und weitere 6-8 Minuten backen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Rausnehmen und abkühlen lassen

Die gebackene Granola vollständig abkühlen lassen und dann in einen luftdichten Behälter füllen.  
Hält 2 Wochen frisch.

bon appetit