Organic Kurkuma Granola

Zutaten:

2 Tassen Haferflocken
½ Tasse klein gehackte Pekannüsse
½ Tasse Mandelblättchen
4 EL Leinsamen
4 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Organic Kurkuma Superblend (je nachdem wie gern Sie den Geschmack mögen)
10 EL Kokosöl
2 Bananen
1 Prise gemahlener Kardamom
Ahorn oder Reissirup nach Geschmack

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen und anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen und eine große Schüssel bereitstellen. In diese geben Sie die Haferflocken, die gehackten Pekannüsse und die Mandelblättchen. Nun erwärmen Sie einen Kochtopf und geben das Kokosöl hinein. Wenn es geschmolzen ist geben Sie dieses gemeinsam mit den Bananen, dem jeweiligen Sirup, der Leinsamen, der Sonnenblumenkerne, dem Kardamom, sowie dem Kurkuma Superblend Pulver in einen Mixer. Alles schön glatt mixen und die entstandene Mischung über die Haferflocken und Pekannüsse gießen. Das ganze muss nun gut vermischt werden und kann danach auf dem vorbereiteten Backblech verteilt werden. Jetzt kann endlich alles für ca. 20 bis 25 Minuten in das vorgeheizte Rohr. Gutes Gelingen!
Wichtig: Vor dem Servieren, das Granola unbedingt abkühlen lassen.
Tipp: Hervorragend schmeckt das Granola mit einem Kokos-Soja Joghurt.