

## Mandel-Zimt Granola



### Zutaten



1 Backblech

- 200g Mandeln
- 200g Cashew Kerne
- 15g gepuffter Quinoa
- 35g Haferflocken
- 10g Leinsamen geschrotet
- 85g Erythrit
- 3 EL Kokosfett
- Zimt nach Bedarf (hier ca. 8 TL)



### Zubereitung

1. Backofen auf ca. 150 Grad Umluft vorheizen
2. 100g Mandeln und 100g Cashew Kerne klein hacken. Die restlichen Mandeln und Cashew Kerne nur grob zerkleinern und ein paar wenige Nüsse komplett ganz lassen.
3. Nüsse in eine Schüssel geben.
4. Übrige Zutaten, außer den Zimt, zu den Nüssen geben und gut vermengen.
5. Nuss-Gemisch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.
6. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 Grad Umluft für ca. 20min backen. Granola nach 10min umrühren. Das Granola ist fertig, wenn es die gewünschte Bräune erreicht hat, es sollte jedoch nicht zu dunkel werden.
7. Kurz abkühlen lassen, damit das Granola „crunchy“ wird.
8. In beliebig große Stückchen brechen, mit Zimt vermengen, in Aufbewahrungsgläser füllen oder sofort genießen.

#### TIPP

Das abgekühlte Granola mit einem Pfannenwender zerteilen.

#### ACHTUNG

Die Temperaturangaben und die Backzeit variieren je nach Backofen/Herd.

