

Kirsch-Bananen-Granola



Zutaten:

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

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

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 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.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

