

KNUSPER GRANOLA



MIT VANILLE-YOGHURT



CLIP & GO
YOGHURT MUG



LASS ES
KNUSPERN!



KNUSPER GRANOLA

ZUBEREITUNG

ZUTATEN: 2 PERS.

120 g	Haferflocken
100 g	Nussmix (z. B. Cashewkerne, Haselnüsse, etc.)
50 g	Kerne + Samen (z. B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, etc.)
2-3 TL	Kokosöl
4 TL	Ahornsirup
	Trockenobst (z. B. Cranberries, Aprikosen, Rosinen, Bananenchips, etc.)
400 g	Vanille-Yoghurt

1. Ofen auf 180°C Grad vorheizen. Haferflocken, Nüsse und Kerne vermengen.
 2. Kokosöl erhitzen, im Topf schmelzen lassen und zusammen mit dem Honig zum Haferflocken-Mix hinzugeben.
 3. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Für 10 Minuten backen, dann wenden und je nach gewünschter Bräune weiter backen.
 4. Granola abkühlen lassen und nach Belieben Trockenobst hinzugeben.
 5. Vanille-Yoghurt in den EMSA YOGHURT MUG füllen und die fertige Granola in die separate Kuppel geben.
- Tipp: Granola erst kurz vor dem Verzehr mit dem Vanille-Yoghurt vermengen und knusprig genießen.*

PERFEKT FÜR UNTERWEGS

Weitere clevere Produkte gibt's auf [emsa.com](https://www.emsa.com)