

> Carrot Cake Granola



ZUTATEN:

2 Stück	Karotten
75 g	NATURAVIT-Kokos, 100% Kokosfett
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanilleschote
250 g	Haferflocken
125 g	Quinoa, gepufft
100 g	Mandeln, blanchiert gehackt
100 g	Mandeln, ganz
1 TL	Zimt
5 EL	NATURATA Ahornsirup, Gard A, mild
1/2 TL	NATURATA Deutsches Steinsalz, fein
400 g	Kokosnussjoghurt
4 Stück	Passionsfrucht

ergibt ca. 600 g fertige Granola

ZUBEREITUNG

- 1.** Karotten schälen und fein raspeln. NATURATA Naturavit-Kokos vorsichtig erhitzen. NATURATA Bourbon Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und zum flüssigen Kokosfett geben. In einer großen Schüssel Haferflocken, Quinoa gepufft, Mandeln, Zimt, NATURATA Ahornsirup und NATURATA Steinsalz gut vermengen.
- 2.** Die Granola auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 160 °C Umluft in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Granola durchmengen und für weitere 10 Minuten backen.
- 3.** Den Kokosnussjoghurt mit der Granola in vier Schalen anrichten. Die Passionsfrüchte halbieren und die Kerne über den Joghurt geben.

Tipp: Nach dem Abkühlen lässt sich die Granola in einem gut verschlossenen Glas aufheben.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: mind. 3 Stunden