

Die Suesse Susi ORANGEN-TAHINI-GRANOLA

Zutaten

120g Datteln, 70ml Tahini oder Mandelmus, 1-2 Orangen, zu Saft gepresst,
1-2 EL flüssiges Kokosöl, optional, 250g Haferflocken, grob, 100g Walnüsse, grob
gehackt, 50g Mandeln, grob gehackt, 80g Cranberries, 40g Sonnenblumenkerne,
40g Kürbiskerne, 1/2 - 1 TL Zimt, Prise Salz

Zubereitung

- 1- Backofen auf 150 Grad vorheizen
- 2- Dattel in dem Orangensaft 1 Stunde einweichen.
- 3- Datteln, Orangensaft und Tahini/Mandelmus und optional das Kokosöl in eine Küchenmaschine oder Mixer geben und glatt pürieren.
- 4- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, gut miteinander vermengen und anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 150 Grad ca 30-35 Minuten goldbraun backen.
Immer wieder hineinschauen und eventuell rumrühren, dass alles schön knusprig wird.
- 5- Das Granola abkühlen lassen und anschließend in ein luftdichtes Gefäß geben.