

# Crunchy Maple Granola

## Zutaten

**1 Tasse = 250 ml**

1 Tasse Haferflocken, *kleinblatt, glutenfrei*

1 Tasse Haferflocken, *großblatt, glutenfrei*

1 Tasse Quinoa-Pops

1 Tasse Amaranth-Pops

1 Tassen Trockenfrüchte in kleinen Stücken (*ich hab zu gleichen Teilen Cranberries, Rosinen und gewürfelte Aprikosen genommen*)

1 Tasse gehackte Nüsse (*ich hab zu gleichen Teilen Haselnüsse und Walnüsse genommen*)

1 Tasse Samen (*ich hab ca 35 % Sonnenblumenkerne, ca 35 % Kürbiskerne, ca. 15 % Leinsamen und ca. 15 % Chiasamen verwendet*)

ca. 120 ml Ahornsirup

5 EL Kokosöl

1/2 TL Zimt, *gemahlen*

1/2 TL Bourbonvanille

1/8 TL Natursalz

## Zubereitung

Das Kokosöl bei niedriger Temperatur schmelzen, den Ahornsirup untermischen. Alle anderen Zutaten zuerst gut vermengen, dann die flüssige Öl-Sirup-Mischung dazugeben und gut untermengen. Je nach Backblechgröße auf 1-2 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen, die Schicht mit einem Tortenheber von oben fest verdichten. Im vorgeheizten Backrohr bei 150C° Ober/Unterhitze 20 min backen (*bei 2 Blechen hintereinander backen*), dann völlig erkalten lassen. Mit den Händen in Granola-Stückchen zerteilen und in einem Vorratsglas gut verschlossen aufbewahren.