



# PFLAUMEN GRANOLA

## Zutaten

- 100g Mandeln
- 100g Cashewnüsse
- 200g Haferflocken
- 20 g Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Banane sehr reif, in Stücken
- 150g Zwetschgen/Pflaumen, entkernt
- 1 Prise Salz
- 20 g Sesam



## Zubereitung

### MIT THERMOMIX

- Backofen auf 150°C vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
- Mandeln und Cashewnüsse im Mixtopf 2 Sek./St 7 zerkleinern- umfüllen
- Zitronensaft, Banane, Zwetschgen und Salz im Mixtopf 5 Sek./St 8 zerkleinern
- Nussmischung, Haferflocken und Sesam zugeben und 20 Sek./LD/St 3 mischen
- Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und in den Backofen geben
- Einen Holzkochlöffel in der Backofentüre einklemmen, damit diese nicht ganz schließt. Nach ca. 20 Min Backzeit die Masse mit einem Löffel zerteilen und mischen. Nach weiteren 20 Min diesen Vorgang wiederholen und noch 10 Minuten unter Beobachtung backen - Backzeit insgesamt 50 Min
- Granola abkühlen lassen, in Stücke brechen und in einer Vorratsdose kühl und trocken aufbewahren

### OHNE THERMOMIX

- Backofen auf 150°C vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
- Mandeln und Cashewnüsse fein hacken
- Zitronensaft, Banane, Zwetschgen und Salz mit einem Mixer pürieren
- Nussmischung, Haferflocken und Sesam damit abmischen
- Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und in den Backofen geben
- Einen Holzkochlöffel in der Backofentüre einklemmen, damit diese nicht ganz schließt. Nach ca. 20 Min Backzeit die Masse mit einem Löffel zerteilen und mischen. Nach weiteren 20 Min diesen Vorgang wiederholen und noch 10 Minuten unter Beobachtung backen - Backzeit insgesamt 50 Min
- Granola abkühlen lassen, in Stücke brechen und in einer Vorratsdose kühl und trocken aufbewahren