

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



## GRANOLA mit Studentenfutter Deluxe

25 min

### Zutaten:

- 1 Pkg. Studentenfutter Deluxe
- 100 g Ananas oder andere Früchte {getrocknet}
- 350 g Vollkornhaferflocken
- 2 EL Sesam
- Mark einer Vanilleschote
- ¼ TL Zimt
- 3 EL Honig
- 80 ml Kokosöl {geschmolzen}
- 250 g Naturjoghurt {pro Person}



### Zubereitung:

Die Rosinen und Nüsse voneinander trennen. Die Rosinen und die getrockneten Ananas-Stücke in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Die Vollkornhaferflocken, die Nüsse, den Sesam, das Mark einer Vanilleschote und den Zimt miteinander vermischen und den Honig und das Kokosöl unterrühren. Die Mischung auf einem Blech verteilen und bei 175° Grad für 15-20 min im vorgeheizten Backofen rösten. Auskühlen lassen {durch das Auskühlen wird das Granola wieder fest}. Abschließend die Rosinen und Ananas untermischen. Das Früchte Granola in Gläser portionieren. Joghurt mit einer Faust Granola und einem Klecks Schwarzbeermarmelade toppen und servieren.

TIPP: Je nach Geschmack können unterschiedliche Nuss-Früchte Mix verwendet werden.

