

# SOMMERLICHES GRANOLA MIT KOKOSCHIPS

---

Gesamtzeit: 20 Minuten  
Portionen: 4

## Zutaten

---

150 g kernige Haferflocken  
50 g Seeberger Kokoschips  
30 g Seeberger Kürbiskerne  
50 g Seeberger Cashewkerne  
3 EL Kokosöl  
3 EL Ahornsirup



## Zubereitung

---

1. Das Kokosöl in einem Topf zum Schmelzen bringen.
2. Die Haferflocken auf einem Backblech verteilen.
3. Die Cashewkerne grob hacken und zu den Haferflocken geben.
4. Anschließend die Kokoschips, Kürbiskerne, das Kokosöl und den Ahornsirup ebenfalls auf das Backblech geben und alles gut vermischen.
5. Das Granola bei 170 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen, dabei mehrmals umrühren. Darauf achten, dass das Granola nicht zu dunkel wird.
6. Für ein sommerliches Frühstück das Granola mit Naturjoghurt, getrockneten Ananasstücken, Mango und Erdbeeren servieren.