

## Schokoladengranola



### ZUBEREITUNG

Hacken Sie alle Nüsse mit einem Messer grob klein.

Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und rühren Sie so lange bis eine klebrige Konsistenz erreicht ist.

Fügen Sie 3 EL Kakaopulver hinzu und vermengen die Mischung gut bevor Sie diese auf ein zweites Backblech geben.

Im Ofen bei 65°C über Nacht trocknen lassen. Wenn es schneller gehen soll, bei 140°C ca. 1 Stunde backen.

### ZUTATEN

Für 1 Backblech

**700 g** Glutenfreie  
Haferflocken

**70 g** Ganze  
Mandeln

**70 g** Haselnüsse

**70 g** Cashewkerne

**100 g** Getrocknete  
rote Beeren  
(z.B Him- oder  
Erdbeeren)

**200 g** Ahornsirup

**4 EL** Kokosöl

**400 ml** Wasser

**3 EL** Kakaopulver

### Arbeitszeit:

30 Minuten

### Backzeit:

1-8 Stunden

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen