



## REZEPTIDEE

# Kokos- Mango- Granola

### *Zutaten für 6 Portionen*

- 100 g getrocknete Mangostreifen
- 200 g Haferflocken
- 100 g Mandeln gestiftet
- 50g Kokoschips
- 80g Cranberry-Nuss-Bananchips Mix
- 1 Prise(n) Zimt •
- 2 EL Bio Kokosöl
- 1 EL Honig

### *Zubereitung Schritt 1*

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Mangostreifen klein schneiden. Haferflocken, Mandelstifte und Zimt mischen. Kokosöl und Honig verrühren, zugeben und alles gut miteinander vermischen.

### *Zubereitung Schritt 2*

Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren und Mangostücke sowie Kokoschips, Cranberry-Chips Mix hinzugeben.