

Haferflocken-Aprikosen Granola-Schnitten

Zeit für Frühstück auf die Hand. Ich bin ganz verrückt nach diesen super leckeren, fruchtigen Granola-Schnitten. Sie sind alles in einem: Soulfood, Süßigkeit, Snack, Seelentröster und Powerriegel für zwischendurch. Soo köstlich, süß & fruchtig! Die Zubereitung ist super easy. Also, los geht's. Lasst es Euch gutgehen, Eure Lea

Zutaten für 10 Granola-Schnitten (20 Minuten Arbeitszeit + 40 Minuten Röst- und Backzeit)

- 100 Gramm Haferflocken
- 80 Gramm Kokosraspeln
- 50 Gramm Sonnenblumenkerne
- 35 Gramm geschälte, ungesalzene Pistazien (Gewicht ohne Schale)
- 50 Gramm Mandelblättchen
- 50 Gramm Kürbiskerne
- 100 ml Kokosöl
- 1 kl. TL Zimt
- 1 Prise Meersalz
- 6 weiche Medjoul-Datteln (ca. 130 Gramm)
- 4 EL Ahornsirup
- 2 EL Zitronensaft
- 80 Gramm Soft-Aprikosen
- Eine halbe reife Banane

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. 100 Gramm Haferflocken, 80 Gramm Kokosraspeln, 50 Gramm Sonnenblumenkerne, 35 Gramm Pistazien, 50 Gramm Mandelblättchen, 50 Gramm Kürbiskerne, ein kl. TL Zimt, eine Prise Salz und 100 ml Kokosöl in einer Auflaufform vermischen. Auflaufform bei 200 Grad Umluft für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Zwischendurch mit dem Löffel einmal durchmischen, damit die Zutaten gleichmäßig anrösten. Dann die Zutaten aus dem Ofen holen, den Ofen anlassen, aber die Hitze auf 180 Grad Umluft reduzieren. In der Zwischenzeit 6 Medjoul-Datteln entkernen. Entsteinte Medjoul-Datteln zusammen mit 4 EL Ahornsirup und 2 EL Zitronensaft im Mixer pürieren. Soft-Aprikosen separat auf einem Schneidebrett in kleine Stückchen schneiden. Eine halbe Banane in einer Schüssel mit einer Gabel zerquetschen. Dann die gerösteten Zutaten mit der Dattelmasse, der zerquetschten Banane sowie den gehackten Aprikosen vermischen. Alle Zutaten für die Granola-Schnitten miteinander verkneten. Ich mache das einfach mit den Händen. Eine weitere kleine Backform mit Backpapier auslegen und die Masse/den Teig hinein füllen. Teig mit den Händen fest und kompakt in die Form drücken. Den "Teig" für die Schnitten in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben und gut andrücken. Auch schon ungebacken sieht der feste Teig in der Form zum Anbeißen lecker aus.... Die gut angedrückte Granola-Masse bei 180 Grad für ca. 30 Minuten Umluft in den Ofen geben. Die Backzeit kann je nach Ofenart und -alter leicht variieren. Die Schnitten sind fertig, wenn der Teig an der

Oberfläche gut und gleichmäßig gebräunt ist. Backform aus dem Ofen nehmen und die Granola-Masse komplett abkühlen lassen. das ist wichtig, denn sonst bröckelt der Teig beim Schneiden stark. also bitte, ein bisschen Geduld haben ;-) Den abgekühlten Teig mit dem Backpapier aus der Form auf die Arbeitsfläche heben. Jetzt ist der Teig für die Granola-Schnitten fertig gebacken und muss nur noch zugeschnitten werden. Nun könnt Ihr den gebackenen Teig in beliebig große Stücke schneiden. Ich habe 10 große Schnitten abgetrennt. Sie sind sooo lecker, machen aber auch gut satt. Mehr als zwei schaffe ich nicht auf einmal... Ich hebe die Schnitten einfach mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank auf. Ich hoffe, Ihr liebt diese leckeren, kleinen Goodies ebenso wie ich <3
xoxoxo Eure Lea

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Ofenpfirsiche mit Zitronencreme und Blitzgranola](#)
- [Köstliche Rhabarber-Ingwer-Fruchtstücke](#)
- [Saftiger, glutenfreier Quinoa-Rüblikuchen](#)
- [Leas Lieblings-Granola](#)