Ergänzung 1

Erdbeergranola

150 g gehackte Mandeln
80 g Kokosraspel
180 g Haferflocken
150 g Cashew Nüsse
75 g Pekannüsse
1 TL Zimt
¼ TL Meersalz
30 g Kokosöl
80 g Honig
25 g getrocknete Erdbeeren

Den Ofen auf 160 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Mandeln, Kokosraspel, Haferflocken, Nüsse, Zimt, Salz, Öl und Honig in eine große Schüssel geben und mit einem Löffel gut vermischen, bis alle Zutaten gleichmäßig vermengt sind.
Das Granola nun gleichmäßig über das Backblech verteilen und im Ofen 20 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit einmal durchmischen, damit alles gleichmäßig braun wird.
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Getrocknete Erdbeeren untermischen und in einem luftdicht verschließbaren Gefäß lagern.
Mit frischer Pflanzenmilch, Pflanzenjoghurt und Topping nach Wahl garnieren und genießen!

Guten Appetit!

Klimafrühstück: Edith-Stein-Realschule + Seniorenbüro + Nachhaltigkeitsmanagement
Bei einem gemeinsamen Frühstück entwickeln wir Ideen, wie wir durch unsere Ernährung den Klimawandel positiv beeinflussen und was wir für den Klimaschutz tun können