



## Kürbis-Apfel-Granola

### Zutaten

- 500 g Kürbis
- 250 g Äpfel
- 1 Handvoll Cranberries
- 1 Handvoll Walnüsse
- 200 g Dinkelflocken fein
- 50 g Dinkelpops
- ½ l Mandeldrink ungesüßt  
(oder Sojadrink, Haferdrink,...)
- 1 EL Zimt
- 2 EL Agavendicksaft

### Zubereitung

Den Kürbis aushöhlen und die Kerne entfernen. Danach den Hokkaidokürbis raspeln.

Äpfel ebenso raspeln und die Walnüsse grob hacken.

Währenddessen die Dinkelflocken und Dinkelpops mit Zimt anrösten und mit dem Mandeldrink übergießen.

Alles so lange köcheln lassen, bis ein weicher Brei entsteht.

Danach die Breimischung mit dem geraspeltem Apfel, Kürbis, Cranberries und Nüssen vermischen.

Mit Agavendicksaft süßen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen (am besten auf 2, ist eine ziemlich große Menge)

Bei ca. 175 Grad für ca. 30-40 Minuten backen, bis alles knusprig und goldbraun wird.

Danach aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen, erst dann in Gläser geben.

