Granola mit Joghurt und Beeren

Für 4 Gläser:

- 50g Mandeln
- 50g Cashewkerne
- 2 EL Kokosöl
- 3 EL Haferflocken
- 3 EL Dinkelflocken
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 125g Heidelbeeren
- 150g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Stiel Minze
- 500g griechischer Joghurt

Zubereitung:

Für das Granola Mandeln und Cashewkerne hacken. Kokosöl schmelzen und Mandeln, Cashewkerne, Hafer- und Dinkelflocken, Honig, 1 Prise Salz und Zimt untermischen. Granola auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober- Unterhitze ca. 15 min backen. Herausnehmen und 15 min auskühlen lassen. Erdbeeren klein schneiden und mit Zitronensaft grob pürieren. Die Hälfte des Joghurts auf 4 Gläser verteilen. Die Hälfte des Erdbeerpürees daraufgeben und mit einigen Heidelbeeren bestreuen. Je 1 EL Granola daraufgeben und restlichen Joghurt, restliches Erdbeerpüree und Heidelbeeren darübergeben. Zum Schluss mit Granola bedecken. Mit Beeren und Minze garnieren.

Guten Appetit.