

## Hanfprotein Müsliriegel

### Zutaten :

- ✓ 200g Dinkel Hanfkrokant
- ✓ 110g gehackte Nüsse
- ✓ 40g Dinkel gepufft
- ✓ 45g Sesam
- ✓ 30g Quinoa gepufft
- ✓ 35g Quinoa Flocken
- ✓ 60g Kokosöl
- ✓ 60g Hanfprotein Pulver
- ✓ 50g Cranberrys
- ✓ 3 EL Mandelmus
- ✓ 5 EL Ahornsirup
- ✓ 2 EL Kokosblütensirup
- ✓ 1 Prise Meersalz



### Und so geht's:

Alle trockenen Zutaten + Cranberrys in eine Schüssel geben.

Das Kokosöl schmelzen und über die trockenen Zutaten gießen.

Mandelmus, Ahornsirup und Kokosblütensirup ebenfalls begeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Die Masse, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20cm x 24cm), gut verteilen und fest andrücken.

Backtemperatur: Heißluft 170°C, mittlere Schiene  
Backzeit: ca. 20 Minuten

Auskühlen lassen und in Riegeform schneiden.