

Knuspriges Granola.

 **15 Min.**

Vorbereitung

 **25 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für: 8 Portionen

g Nusskernmischung (z.B. von Simply Sunny)

g Haferflocken, zart

g Leinsamen (z.B. von Naturgut)

TL Zimt

Prise Salz

g Kokosöl (z.B. von Naturgut)

g Ahornsirup oder flüssiger Honig (z.B. von Naturgut)

Zubereitung:

1 Dein Granola machst du am besten im Backofen, also heize ihn auf 160 °C (Umluft) vor. Leg' das Backblech schon mal mit Backpapier aus, so sparst du dir später den Abwasch.

2 Die Nüsse deiner Wahl solltest du nur ganz grob hacken, mische sie dann in einer großen Schüssel mit den Haferflocken und Leinsamen, dem Zimt und einer Prise Salz.

3 Kokosfett ist in der Regel bei Raumtemperatur fest, also gibst du es in einen kleinen Topf, stellst ihn auf den Herd und wartest, bis das Fett geschmolzen ist. Jetzt mit dem Ahornsirup mischen und die süße Flüssigkeit in die Schüssel zu den anderen Zutaten gießen. Alles so lange und gründlich verrühren, bis die ganze Nuss-Haferflocken-Mischung benetzt ist.

4 Müsli-Masse gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen und im Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Min. goldbraun backen. Damit dein Granola gleichmäßig röstet, die Mischung alle 5 Min. wenden.

Tipp: Granola lässt sich auch wunderbar in einer beschichteten Pfanne zubereiten. Hierfür werden zuerst alle trockenen Zutaten in einer Pfanne für etwa 5 Min. angeröstet. Danach die gerösteten Zutaten in eine große Schüssel geben und noch heiß mit der Kokosöl-Sirup-Mischung vermengen. Knuspermüsli gut ausgebreitet auskühlen lassen.

5 Das fertige Granola aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen – dabei wird es dann knusprig.

Knuspriges Granola.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

6 Es ist wichtig, dass du dein Granola erst dann in luftdicht verschließbare Gläser oder Dosen abfüllst, wenn es komplett abgekühlt ist, sonst verliert es seinen "Crunch". Granola kannst du so rund einen Monat aufheben ohne, dass es groß an Qualität bzw. an Aroma verliert.

7 **Serviervorschlag:**
Granola muss nicht immer die Hauptrolle spielen, es kann auch einfach nur dein Joghurt-Frühstück aufpeppen. Rühre den Joghurt in einer kleinen Schüssel glatt. Jetzt gibst du pro Portion zwei bis drei Esslöffel von deinem köstlichen, homemade Granola dazu. Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren, ggf. Kerne entfernen und obenauf anrichten.