



# SELBSTGEMACHTES GRANOLA

## Zutaten:

- 300 g kernige Haferflocken
- 100 g gehobelte Mandeln
- 50g Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanillepaste
- 100 g Kokosöl
- 100 g Honig

## Optional, je nach Belieben:

- Kakao Nibs
- Kokosflakes
- Pistazien
- Trockenfrüchte
- etc...

## So geht's:

- 1** Haferflocken mit den Nüssen in einer Schüssel vermengen. Kokosöl und Honig in einen kleinen Kopf geben und erhitzen. Während das Öl schmilzt den Honig unterrühren und bevor es anfängt zu kochen vom Herd nehmen. Zimt, Vanille und Salz in die Honig-Kokosöl-Mischung reinrühren.
- 2** Das flüssige Honig-Kokosöl zu den Haferflocken geben und gut miteinander verrühren.
- 3** Das Granola auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 180 Grad Umluft für 20-30 min in den Backofen geben. Alle 10min umrühren, sodass das Granola gleichmäßig geröstet wird.
- 4** Wer Kakao Nibs, Trockenfrüchte oder Kokosflakes dazugeben möchte, diese erst nach dem Backen.

- Umluft
- 180 Grad
- 20-30 min Backzeit

