

Schoko Granola

Ob mit Milch, als Topping auf der Frühstücksbowl oder pur geknuspert:
Granola passt immer 😊.

Schwierigkeit • Zeitaufwand • Kosten • Inhaltsstoffe •••

Zutaten:

280 g Haferflocken
100 g grob gehackte Nüsse (z.B. Pekannüsse)
100 g Kerne (z.B. 50 g Kürbiskerne + 50 g Sonnenblumenkerne)
30g Kakaopulver
1 TL Salz
60 g Kokosöl (geschmolzen)
120 ml Ahornsirup
1 TL Vanilleextrakt (optional)



So geht's:

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Die Haferflocken, Nüsse und Kerne in einer Schüssel mischen.

Das Kokosöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, den Ahornsirup und die Vanille unterrühren und dann den Kakao und das Salz hinzugeben und alles zu einer Paste glattrühren.

Die Paste über die Haferflockenmischung geben und alles gut vermischen.

Das Granola gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 25 min backen.

Nach der Hälfte der Backzeit umrühren.

Dann den Backofen ausschalten und das Blech noch weitere 10 min im Ofen lassen.

Anschließend abkühlen lassen und in luftdichten Behältern aufbewahren.

*Schön verpackt in einem alten Marmeladenglas,
eignet sich das selbstgemachte Granola auch hervorragend
als kleines Geschenk 😊*