

Granola (selbstgemachtes Knuspermüsli)



Zutaten für 1 Backblech



100 g kernige Haferflocken



2 EL Kokosöl



1 EL Honig



½ TL Zimt



1 EL Leinsamen



2 EL Kokoschips



2 EL Haselnüsse



2 EL Mandeln



2 EL Sonnenblumenkerne



2 EL Kürbiskerne



Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 25 min

- Küchenwaage
- kleiner Topf
- Küchenmesser
- Backblech mit Backpapier
- Schneidebrett
- Rührlöffel
- große Schüssel

*Variation

Schmeckt auch mit anderen
Nüssen, Kernen und Samen
oder Trockenfrüchten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Granola (selbstgemachtes Knuspermüsli)



Zubereitung für 1 Backblech

- 1** Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen und zur Vorbereitung das Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen, dann Honig dazugeben und gut verrühren.
- 3** Mandeln und Haselnüsse grob mit dem Messer zerkleinern.
- 4** Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
- 5** Anschließend die Honig-Kokosöl-Mischung über die Haferflockenmischung gießen und kräftig umrühren bis alle Haferflocken bedeckt sind.
- 6** Die Haferflockenmischung gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und für 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Gelegentlich umrühren, damit das Granola eine gleichmäßige leichte Bräunung bekommt.



Tipps + Tricks

- Das selbstgemachte Müsli schmeckt super zum Frühstück oder macht als Topping den Quark oder Joghurt zwischendurch noch leckerer.
- Das Granola kann gut in einem großen Vorratsglas aufbewahrt werden. Vor dem Einfüllen sollte es jedoch vollständig abgekühlt sein.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages