Knusper-Granola

Vegetarisch

ZUTATEN

Im Vorratsschrank

500 g grobe Haferflocken
100 g Pekannüsse
100 g Walnüsse (etwas zerkleinern)
100 g Mandeln oder Haselnüsse (etwas zerkleinern)
100 g Kokosflocken
80 g Kokosblütensirup oder Ahornsirup oder Agavendicksaft (man kann die Süße aber auch weglassen)
100 g Cranberries (klein gehackt)

Immer vorrätig

3 TL Zimt
85 ml Olivenöl
2 TL Kakaopulver
2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 150° vorheizen
2. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen
3. Gleichmäßig auf einem Backblech (mit Backpapier auslegen) verteilen
4. ca. 25 Minuten auf der mittleren Stufe backen
5. Dann einmal umrühren und wieder gleichmäßig verteilen
6. Weitere 20 Minuten backen (Achtung, nicht zu dunkel werden lassen!)
7. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen; dabei wird es crunchy

Viel Freude beim Zubereiten und essen!

MEIN TIPP

Darauf achten, dass das Granola nicht zu dunkel wird beim backen, sonst werden die Nüsse bitter.

© Mattenzauber - Anja Fichtelmann - mattenzauber.de