

Granola mit Nüssen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 g Haferflocken
30 g Walnüsse
30 g Cashewkerne
30 g Pinienkerne
20 g Sonnenblumenkerne
20 g Kokosraspel
80 g Honig oder Ahornsirup
40 g Kokosöl
1 Prise Salz



Zubereitung

Knuspriges Frühstücks-Müsli einfach selbstgemacht: Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut miteinander vermischen. Die Masse auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen und zirka 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Zum Aufbewahren in ein luftdichtes Glas füllen und innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

Hinweise

Tipp: Nach Belieben Rosinen oder getrocknete Früchte nach dem Backen hinzufügen. Die Nüsse können auch mit Mandeln, Haselnüssen oder Erdnüssen ausgetauscht werden.