

# 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.

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