

## Klassisches Granola selber machen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

200 g Haferflocken  
1 Handvoll Kürbiskerne  
3 Esslöffel Hanfsamen  
2 Handvoll Mandeln  
1/4 Teelöffel Zimt  
1 Prise(n) Salz  
6 Esslöffel Ahornsirup  
3 Esslöffel Kokosöl

Granola ist einfach das Müsli für Genießer! Zum Frühstück mit Joghurt oder selbstgemachter Mandelmilch, als kleiner Snack für Unterwegs oder als Topping für dein Eis – es ist ein Allrounder. Aus dem Dörrautomat wird schön knusprig und nach Geschmack auch gerne süß. Du kannst es ganz nach deinen Wünschen anpassen (oder reinschmeißen, was dein Vorratsschrank gern loswerden möchte). Hier sind ein paar Ideen, was gut in dein Granola passt:

- **Nüsse:** Alles kann, nichts muss. Von Mandeln und Haselnüssen bis hin zu Para- oder Pekannüssen.
- **Gewürze:** gemahlene Vanilleschote, Zimt, Muskat,

Kurkuma, Chaipulver

- **Kerne & Saaten:** Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Chiasamen, Sesam, Hanfsaat
- **Trockenobst & Süßes:** Rosinen, Cranberries, Mango, Kokoschips, Aprikose, Feigen, Himbeeren oder Schokochips

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Mandeln grob hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Das Granola sollte etwas feucht sein und in kleinen Bröseln zusammenkleben.

- 3 -

Backblech mit Backpapier auskleiden und Granola darauf verteilen. 10 Minuten backen, mit einem Pfannenwender wenden und weitere 10 Minuten backen. Das Granola sollte goldbraun sein.