



HAUSGEMACHTES GRANOLA

Zutaten:

500 gr 5-Korn Haferflocken
100 gr Vollkorn-Haferflocken fein
250 gr Kernen-Nussmischung
70 gr Mandeln, gehackt
70 gr Haselnüsse, gehackt
0,8 dl Erdnussöl
0,8 dl Wasser
250 gr Blütenhonig
1/4 TL gemahlener Vanille
3/4 TL Salz
40 gr gefriergetrocknete Himbeeren
100 gr weisse Schokolade, klein gewürfelt

Zubereitung:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Die Haferflocken, die Kerne-Nussmischung, die Mandeln und die Haselnüsse in eine Schüssel geben. Zur Seite legen. Nun in einer hohen Pfanne, das Öl, das Wasser, das Salz, den Honig und die Vanille erhitzen. Sobald alles gut vermenigt ist, heiss unter die Müeslimischung mischen, gut verrühren. Im Backofen durch mehrmaliges Wenden 1 1/4 Stunden rösten. Danach erkalten lassen, die Himbeeren und die Schokolade untermischen. Das Granola in Vorratsgläser füllen. Es hält mehrere Wochen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

