



Selbstgemachtes Kokos Granola

Selbstgemachtes Kokos Granola

100 g Rinatura Haferflocken Bio

100 g Rinatura Dinkelflocken Bio

50 g Kokosraspeln

50 g Nüsse, grob gehackt

2 Esslöffel Rinatura Leinsamen Bio

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

2 Esslöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

0.5 Teelöffel Zimt (optional)

1 Prise(n) Salz

Selbstgemachtes Kokos Granola

1.

In einer großen Schüssel Haferflocken, Dinkelflocken, Kokosraspeln, Nüsse, Leinsamen, Zimt und Salz vermengen. Ahornsirup, geschmolzenes Kokosöl und Vanilleextrakt darüber geben und alles gut vermischen.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Granola auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und für etwa 20 min. im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) backen, bis es goldbraun und knusprig ist. Alle 10 min. umrühren, damit es gleichmäßig bräunt.

Granola vollständig abkühlen lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren. Es bleibt so bis zu 2 Wochen frisch.