



Cranberry Granola

Cranberry Granola

150 g Rinatura Haferflocken Bio

150 g Rinatura Dinkelflocken Bio

100 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln, Walnüsse und/oder Haselnüsse)

50 g Rinatura Sonnenblumenkerne geschält Bio

0.5 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Salz

100 ml Rinatura Ahorn Sirup Bio

60 ml Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 g getrocknete Cranberries

Cranberry Granola

1.

Ofen auf 180°C (Ober- / Unterhitze) vorheizen.

In einer großen Schüssel Haferflocken, Dinkelflocken, gehackte Nüsse, Sonnenblumenkerne, Zimt und Salz vermischen. In einem kleinen Topf Ahornsirup, Kokosöl

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

und Vanilleextrakt bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich das Kokosöl vollständig aufgelöst hat.

Die warme Flüssigkeitsmischung über die trockenen Zutaten gießen und gut vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

Die Granola-Mischung gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und leicht andrücken.

Für ca. 20-25 min. backen, dabei 1-2 Mal umrühren. Es darf nicht zu dunkel werden.

Die Granola aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Die getrockneten Cranberries unter die abgekühlte Granola mischen.

In luftdichten Behältern oder Gläsern aufbewahren. Die Granola hält sich etwa 2-3 Wochen frisch. Passt perfekt zu Joghurt oder Milch!