

Chia-Kokos-Granola

Zutaten:

- 100 g Haferflocken (zart)
- 150 g Nüsse (gemischt)
- 150 g Kokoschips
- 100 g Mandeln
- 2 EL [Chiasamen](#)
- 100 g Kokosöl
- 3 EL Ahornsirup



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme das Kokosöl, so dass es flüssig wird.
2. Mische die Haferflocken, die Nüsse, die Kokoschips und die Mandeln mit dem Kokosöl und dem Ahornsirup. Füge die Chiasamen hinzu.
3. Verteile die Kokos-Granola Mischung auf einem mit Backpapier belegtem Blech.
4. Backe das Granola bei 160°C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen. Pass auf, dass es am Ende nicht zu dunkel wird.
5. Lass das Chia-Kokos-Granola gut auskühlen. Verpacke es dann in Glas- oder Kunststoffbehälter und bewahre es kühl auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

