

## Granola selber machen

### Zutaten:

- 150 g Mandeln (mit Haut)
- 350 g Haferflocken (kernige)
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 80 g Kokosöl
- 80 ml Ahornsirup



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 35 Minuten

#### 1. Ofen vorheizen

Backofen vorheizen. Ich nutze die Ober- und Unterhitze bei 200°C. Noch schnell ein Backblech mit Backpapier auslegen und weiter geht's.

#### 2. Trockene Zutaten mischen

Vorab Mandeln grob hacken und mit Haferflocken, Zimt sowie Salz in einer Rührschüssel mischen.

#### 3. Flüssige Zutaten zugeben

In einem kleinen Topf Kokosöl bei schwacher Hitze schmelzen. Zusammen mit Ahornsirup über die trockenen Zutaten gießen und alles gut vermengen.

#### 4. Ab in den Ofen

Die Granola-Mischung gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Wichtig: zwischendurch immer mal wieder umzurühren, damit es gleichmäßig bräunt. Mein Profitipp: Ich stelle mir einen Timer auf 12 Minuten, rühre nach Ablauf der Zeit das Granola um und backe es anschließend für 8-13 Minuten zu Ende. Das reicht völlig aus.

#### 5. Gut abkühlen lassen

Sobald das Granola eine goldene Farbe erreicht hat und herrlich duftet, nehme ich es aus dem Ofen und lasse es komplett abkühlen. Der Abkühlprozess macht das Granola erst so richtig schön knusprig. Danach kannst du es nach Belieben zerbröseln und luftdicht abfüllen.

Du liebst Schokoladenstücke oder getrocknete Früchte? Einige Zutaten sollten am besten erst nach dem Backen und Abkühlen unter das Granola gerührt werden. Zum Beispiel Rosinen,

Kakao Nibs, Leinsamen, Chia Samen, gepufftes Quinoa oder Schokodrops. Ausnahme: Möchtest du Kokoschips verwenden, dann verteile sie 2-3 Minuten vor Ende der Backzeit über das Granola und backe sie mit. So bekommen sie eine angenehme Bräune und leckere Röstaromen.

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

