

Knusper Nuss-Granola

Zutaten:

- 150 g Haferflocken (zart)
- 100 g Nüsse (gehackt)
- 100 g gehackte Mandeln
- 60 g Kokosöl
- 100 ml Ahornsirup



Zubereitung:

1. Erwärme das Kokosöl, so dass es flüssig wird.
2. Mische die Haferflocken mit den gehackten Nüssen und Mandeln.
3. Rühre das Kokosöl und den Ahornsirup unter.
4. Verteile die Granolamischung auf einem mit Backpapier belegten Blech.
5. Backe das Nuss-Granola bei 160°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten. Das knusprige Müsli sollte nicht zu dunkel werden, sondern nur leicht Farbe annehmen.
6. Lass die Granolamischung dann gut auskühlen. Fülle sie in einen Glasbehälter oder in eine Kunststoffdose.

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

