



Schauen Sie  
auch gerne  
unser Video  
auf YouTube!



# Granola



**Dauer**  
40 Min



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
1 Blech

## Zutaten

200 g Haferflocken  
20 g Kokosflocken  
50 g Maulbeeren  
40 g Mandeln

100 g Apfelmark  
30 g Ahornsirup  
½ TL Zimt  
1 Msp. Meersalz

## Beschreibung

Selbstgemachtes Granola schmeckt nicht nur sehr lecker, sondern ist auch gesund! Die Maulbeeren machen das Granola süß. Alternativ kann man auch Rosinen oder kleingeschnittene Datteln verwenden.

## Zubereitung

Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandeln in grobe Stücke hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Granola gleichmäßig darauf verteilen.

Das Blech für etwa 25 Minuten in den Ofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchmischen. Auf dem Blech auskühlen lassen und in einem verschlossenen Gefäß lagern.