

Zutaten:

- 300 g Haferflocken
- 75 g Nüsse (grob gehackt)
- 25 g Kerne und Samen
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 ml Kokos - oder Sonnenblumenöl
- 125 g Honig oder Ahornsirup

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180° Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Haferflocken, Nüsse, Kerne, Zimt und Salz vermischen.
3. Das Öl und den Honig erwärmen, hinzufügen und verrühren.
4. Die Masse auf einem Backblech gleichmäßig verteilen.
5. Ungefähr 25 Minuten backen lassen. Zwischendurch immer mit einem Pfannenwender durchmischen.
6. Fertiges Granola aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
7. Danach in verschließbare Gläser füllen.

Guten Appetit!





