

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Portion

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



## Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Lege ein Blech mit Backpapier aus.
2. Hacke die Mandeln grob. Mische sie mit den Haferflocken, Zimt und Salz in einer Schüssel.
3. Schmelze das Kokosöl bei schwacher Hitze in einem Topf und rühre es mit dem Ahornsirup unter die Haferflocken-Mischung. Verteile alles gleichmäßig auf dem Blech.
4. Backe das Granola für 15-20 Minuten. Rühre es dabei nach 10 Minuten einmal um, damit es rundherum Farbe bekommt. Nimm das Blech aus dem Ofen und lass das Granola vollständig auskühlen, bevor du es umfüllst. Erst dabei wird es so richtig schön knusprig.

Ein Rezept von Familienkost.de



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

