

# KNUSPER NUSS-GRANOLA

---

## Zutaten

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



## Zubereitung:

1. Mische die Haferflocken mit den gehackten Nüssen und Mandeln.
2. Erwärme das Kokosöl, so dass es flüssig wird. Rühre es mit dem Ahornsirup unter die Haferflocken-Mischung.
3. Verteile die Granolamischung auf einem mit Backpapier belegten Blech. Backe das Nuss-Granola 25 - 30 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze. Das knusprige Müsli sollte nicht zu dunkel werden, sondern nur leicht Farbe annehmen.
4. Lass die Granolamischung dann gut auskühlen. Fülle sie in einen Glasbehälter oder in eine Kunststoffdose.

---

Ein Rezept von Familienkost.de



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

