Weihnachts-Granola

ZUTATEN

100 g Walnüsse (alternativ Mandeln)
40 g Kürbiskerne
50 g Sonnenblumenkerne
100 g Mandelstifte/gehackte Mandeln
350 g zarte oder grobe Haferflocken

3 TL Zimt, 1 TL Muskat, eine Prise Salz
1 EL Rapsöl
200 g Ahornsirup oder 175 g Honig

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen, bis alles mit dem Öl und dem Ahornsirup vermischt ist.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze einstellen, Backblech mit Dauerbackmatte auslegen und die Müslimischung darauf gleichmäßig verteilen und etwa 20 Minuten backen. Zwischen-durch immer mal wieder leicht durchrühren. Tipp: Achte auf den Grad der Bräunung!

Anschließend abkühlen lassen, erst mit dem Abkühlen wird das Granola knusprig. Anschließend in schöne Gläser füllen.

Simpel Unverpackt Elmshorn
Kirchenstraße 4
25335 Elmshorn
www.simpelunverpacktelmshorn.de