

Weihnachts-Granola



Zutaten für ca. 10 Portionen:

300g	Haferflocken (grob, fein oder gemischt)
50g	Pseudogetreide, wie z.B.: Quinoa gepufft
75g	Nüsse (Mandeln, Walnüsse, etc.)
50g	Sonnenblumen-/Kürbiskerne/ Sesam
25g	Leinsamen
2 EL	Rapsöl
2 EL	Honig
1 TL	Zimt, Speklatusgewürz

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Müsli ca. 20 min backen, währenddessen dreimal durchmischen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und verschlossen aufbewahren.

Tipp:

Für Abwechslung Kokosflocken, Schokoraspel oder verschiedene Nüsse und Kerne verwenden. Haferflocken können (zum Teil) durch Dinkelflocken oder gepufftes Getreide ersetzt werden.

Mit saisonalem Obst und Naturjoghurt ergänzen für ein selbstgemachtes Knusper Müsli zum Frühstück oder zum Mitnehmen.