



Lieblings-Granola

Dieses Granola ist mit Sesam und Tahin zubereitet. Schmeckt super als Müsli, Topping oder Snack.

Zutaten für 1 Backblech:

- 75g Mandeln
- 300g kernige Haferflocken
- je 1 EL Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Chiasamen
- 2 EL Sesam
- 1 TL Zimtpulver
- Salz
- 5 EL Tahin
- 5 EL Agavendicksaft
- 2 EL Kokosöl
- 1 Msp. gem. Vanille

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Mandeln grob hacken. Alle trockenen Zutaten mit 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. In einem kleinen Topf Tahin, Agavendicksaft, Kokosöl und Vanille bei kleiner Hitze langsam erwärmen und gründlich verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und gut untermischen. Den Mix auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) 25-30 Minuten backen. Auf dem Backblech kühlen lassen und vorsichtig in Stücke brechen. In einem Glas mit dicht verschließbarem Deckel aufbewahren.

Auch lecker mit anderen Nüssen, Kokosflocken, Canberries, etc.