Granola-Knuspermüsli

Zutaten:

- 200g Haferflocken
- 50g Amaranth gepufft
- 60g gehackte Mandeln
- 60g gehackte Haselnüsse
- 2 TL Müsli & Porridge Gewürz
- 1 Prise Salz
- 120g natives Kokosöl
- 130g flüssiger Honig

Zubereitung:

Kokosöl und Honig zusammen vorsichtig schmelzen.

Haferflocken, Amaranth, Mandeln und Haselnüsse mischen.
Prise Salz und das Gewürz unterheben.

Alles in die Öl-Honig-Mischung geben und gut vermengen.

Die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen bei 160° ca. 20-25 min. backen.

Nach 10-15 min. wenden und die letzten 10 min. gut beobachten, damit das Granola nicht zu braun wird.

Komplett auskühlen lassen, in Vorratsgläser füllen und gut verschließen.

MADAME
MORTIER