

Mandel-Granola

Zutaten für 2-3 kleine Vorratsgläser

25 g Macadamia gesalzen
100 g Haferflocken
50 g Sonnenblumenkerne
25 g Mandelblättchen
25 g Mandeln, gemahlen
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Zimt
4 EL Honig
1 EL Rapsöl

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Macadamia grob hacken. Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit einem Kochlöffel oder der flachen Hand leicht flachdrücken.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen, bis die Mischung goldbraun ist. Jeweils nach 10 Minuten mit einem Kochlöffel durchmischen. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen auskühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen und in gut verschliessbare Vorratsgläser abfüllen. Gläser erst verschliessen, wenn das Granola vollständig ausgekühlt ist. Gut verschlossen, kühl und trocken aufbewahren.

