



# Granola

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kokosnussöl	100 g
Honig	100 g
Zimt	0.25 TL
Vanillinzucker	2 TL
Walnusskerne	2 EL
Kürbiskerne	2 EL
Haselnusskerne, ganz	2 EL
Cranberries, getrocknet	50 g
Haferflocken, kernig	300 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Kokosnussöl mit Honig, Zimt und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. schmelzen.
2. Kerne und Nüsse grob hacken. In einer Schüssel mit Haferflocken mischen. Geschmolzenes Öl darübergießen, vermengen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
3. Granola im Ofen ca. 10 Min. backen. Granola wenden und nochmals ca. 6 Min. goldbraun backen. Vorsicht: Das Granola wird sehr schnell schwarz. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Cranberries vermengen. Granola abkühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	700 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	37 g