

Winter Granola



Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Zutaten

- 500g Flockenmischung nach Belieben (z. B. kernige und/oder zarte Haferflocken, gepuffter Weizen, Dinkelflocken, Emmer, Buchweizenflocken, Amaranthflocken, etc)
- 300g Nussmischung nach Belieben (z. B. Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, etc.)
- 75g Sonnenblumen und/oder Kürbiskerne
- 100g Sonnenblumenöl oder ein anderes neutrales Öl
- 150g Agavendicksaft oder Honig oder Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- Orangenschalen
- Lebkuchengewürz oder Spekulatiusgewürz
- Zimt
- getrocknete Cranberrys

Zubereitung

- Nüsse zerkleinern z. B. in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Fleischklopfer grob zerkleinern und in eine Schüssel geben
- Flockenmischung dazugeben
- Salz und Gewürze dazugeben und alles vermischen
- Agavendicksaft und Öl dazugeben und alles sehr gut vermischen
- Backofen auf 160 Grad C vorheizen die Masse auf 2 Backbleche mit Backpapier verteilen
- 20 -25Min backen
WICHTIG: immer wieder die Masse vermengen damit es gleichmäßig geröstet wird und zum Ende hin aufpassen, dass das Granola nicht zu dunkel (und damit bitter) wird.
- das Granola gut auskühlen lassen! (es wird erst mit dem Auskühlen so richtig knusprig)
- mit den Cranberrys vermischen
- in Schraubgläser luftdicht verschließen (hält sich 8 bis 10 Wochen)

Tipps

super als Topping auf Joghurt, Müsli oder dein Overnightoat,