

# Granola



vegetarisch



backen



25 Min.



bis 15 Min.

50 g	100 g	feine Haferflocken
25 g	50 g	Hafernüssli
30 g	60 g	Sonnenblumenkerne
½ EL	1 EL	Vanillezucker
½ KL	1 KL	Zimt
1 Prise	2 Prisen	Salz
40 g	80 g	flüssiger Honig
1 EL	2 EL	Öl

40 g	80 g	Cashewnüsse
½	1	Zitrone

40 g	80 g	getrocknete Aprikosen
------	------	-----------------------

30 g	60 g	getrocknete Cranberrys
------	------	------------------------

in Schüssel geben

grob hacken, begeben

waschen, mit Zitronenraffel Schale dazuraffeln  
mit Löffel mischen  
auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen  
**backen** Ofenmitte, 120 °C, 25–30 Min.  
Granola nach 15 Min. mit Löffel umrühren

in kleine Stücke schneiden, begeben

begeben, mischen, auskühlen lassen

## Tipps

- Getreide, Kerne, getrocknete Früchte und Nüsse beliebig ersetzen
- **haltbar** ausgekühlt und luftdicht verschlossen ca. 2 Monate

