

Knusper Granola

Was du brauchst:

- 200g großblättrige Dinkelflocken
- 50g Cashewkerne
- 50g Mandelkerne
- 30g Pekannüsse
- 30g Erdnüsse, gesalzen
- 180g feine Erdnussbutter
- 100g Cranberries, getrocknet
- 2 EL Kokosöl
- 3-4EL Ahornsirup



Backofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen

Erdnussbutter, Kokosöl und Ahornsirup vorsichtig bei geringer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Die Nüsse grob hacken und mit den Dinkelflocken und dem Erdnussbuttergemisch vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 40 Min. backen.

Alle 10 Min. das Müsli umrühren und wieder gleichmäßig verteilen -> Vorsicht! Es brennt leicht an.

Sobald alles goldbraun und trocken gebacken ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und das Granola vollständig auskühlen lassen – erst dann wird es knusprig!

Die Cranberries evtl. kleiner hacken und untermischen.

Luftdicht verschlossen hält sich das Knusper Granola einige Wochen.