



## **Knuspriges Granola-Müsli**

### **Zutaten**

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1.) 15 EL Honig          | 2.) 500 g Vollkornhaferflocken         |
| 3 EL Pflanzenöl          | 6 EL Sonnenblumenkeme                  |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 12 EL gehackte Mandeln oder Haselnüsse |
| 1 Prise Salz             | 9 EL Sesam                             |
|                          | 15 EL Kokosflocken                     |

### **Zubereitung**

- Honig, Öl, Vanillepulver und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und alles sorgfältig mischen.
- Auf einem Backblech verteilen und ca. 15 - 20 Minuten bei 180 °C hellgelb backen.
- Das Granola darf nicht dunkel werden, weil es sonst bitter wird.

### **Tipp**

- Granola lässt sich sehr gut in einer luftdichten Dose aufbewahren.
- Evtl. Zutaten vorher in der Pfanne leicht anrösten und die Zutaten Nr. 1 danach mit anwärmen.
- Mit dem Löffel zuerst das Öl abmessen und danach den Honig.