



- ♥ 200 g Nüsse, ganz, gemischt, (z.B. Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse und Cashewkerne)
- ♥ 100 g Butter
- ♥ 30 g brauner Zucker oder Honig
- ♥ 100 g Haferflocken, feinblättrig
- ♥ 30 g Leinsamen
- ♥ 30 g Sonnenblumenkerne
- ♥ Optional:
- ♥ 1 EL Zimt
- ♥ 50 g Kokosflocken
- ♥ gefriergetrocknete Erdbeere oder Himbeeren

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Gemischte Nüsse in den Mixtopf im Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
3. Butter und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./100°C/Stufe 1 schmelzen.
4. Zerkleinerte Nüsse, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und ¼ TL Salz in den Mixtopf des Thermomix geben und 20 Sek./↻/Stufe 2 vermischen. Auf das vorbereitete Backblech geben und mit dem Spatel gut verteilen.
5. . Das vorbereitete Backblech mit dem Granola in den Ofen auf die unterste Schiene. 15-20 Minuten (200°C) unter Beobachtung backen. Das Granola während dem Backen mehrmals mit dem Spatel umrühren. Auskühlen lassen (siehe Tipp)

Tipp:

Das Granola kann bis zu 14 Tage in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen. ♥

Lass es dir gut schmecken! ♥