

# Granola



# Granola

## Zutaten:

- 300 g Haferflocken
- 150 g Kerne (Sonnenblumen, Kürbiskerne)
- 150 g Nüsse (Baum- und Haselnüsse) grob gehackt
- 1 dl Rapsöl
- 120 g Honig, Birnel oder Quittengelee
- 1/2 TL Salz
- Nach Belieben: Zimt, Kardamom
- 2 Bügelgläser für ca. 400 ml

Alle Zutaten gut vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.

Im Backofen bei 120 Grad langsam Backen, dabei einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, sodass Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann. Alle 15 Minuten umrühren, bis es nach ca. 30 Minuten knusprig ist. Auskühlen und sofort luftdicht verpacken.

Luftdicht verschlossen hält das Granola mehrere Monate.

*Viel Freude beim Zubereiten!*

*CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team*

Selbstgemachte Geschenke schmecken einfach nach mehr – nach Nähe, nach Zeit, nach echter Weihnachtsfreude. Unsere vier kulinarischen Ideen aus Alpenzutaten sind im Nu zubereitet, überraschend vielseitig und eignen sich für Schwiegereltern, Gotti oder den Arbeitskollegen beim Wichteln. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Schenken!



culinarium-  
alpinum.com/blog