

REZEPT

Schoko-Granola



Kategorie: Frühstücksideen
Zubereitung: 40 Minuten
Portion: mittleres
Schraubglas

ZUTATEN

- ✓ 270g Haferflocken
- ✓ 100g gehackte Nüsse (Mandeln, Cashew, Walnüsse)
- ✓ 60g Kokosöl
- ✓ 4 EL Dattelpaste
- ✓ 2-3 TL Ahornsirup (optional)
- ✓ 1 TL Vanille frisch
- ✓ 30g Kakaopulver
- ✓ Prise Salz
- ✓ 100 vegane Schokolade (optional)

NOTIZEN

Das Granola hält sich in einem luftdichten Schraubglas bis zu 3 Wochen.

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Haferflocken und die Nüsse (nach Deiner Wahl) in einer Schüssel vermengen.
3. Das Kokosöl in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Nun die Dattelpaste, nach Belieben etwas Ahornsirup und die Vanille einrühren. Anschließend eine Prise Salz und das Kakaopulver und zu einer Paste unterheben. Die Paste nun über die Haferflocken-Nuss-Mischung gießen und alles gut vermischen.
4. Das Schoko-Granola auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen und etwa 20-25 Minuten backen; während der Backzeit etwa 2-3 mal das Granola umrühren und dabei "wenden".
5. Das fertige Granola auskühlen lassen, und für den extra Schoko-Genuss noch geraspelte vegane Schokolade unterheben.