

Schoko-Nuss-Granola



Zutaten für ein 1l Glas

200g zarte Haferflocken
100g gehackte (geröstete) Haselnüsse
50g gehackte Walnüsse
30g Kakaopulver

40g Kokosöl
30g Honig

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen.
3. Das Kokosöl und den Honig in einem Topf schmelzen und die trockenen Zutaten dazu geben. Gut vermengen und die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben.
4. Das Blech für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Nach 10 Minuten das Müsli einmal wenden.
5. Abkühlen lassen und in ein Vorratsglas geben.