

# Granola mit Mandeln und Kokos



## Zutaten

200g Vollkorn-Dinkelflocken  
70g Kokosflocken  
60g Mandelsplitter  
30g Kokosöl  
30g Honig

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In dieser Zeit Die Dinkelflocken, Kokosflocken und die Mandelsplitter in einer Schüssel vermengen.
3. Erhitzt jetzt das Kokosöl mit dem Honig in einem Topf, sodass es beides flüssig wird (bei warmen Temperaturen ist das Kokosöl bereits flüssig).
4. Vermengt alles mit einem Löffel und gebt es auf ein Backblech. Verstreicht es gleichmäßig.  
Die Menge reicht für ein Backblech aus.
5. Ist der Ofen vorgeheizt, gebt das Blech für etwa 10 Minuten in den Backofen. Schaut immer mal danach, denn jeder Ofen reagiert anders. Das Müsli ist fertig, wenn es leicht gebräunt ist.
6. Nehmt es aus dem Ofen und lasst es abkühlen. Erst dann abfüllen.