

Granola - Topping aus der Pfanne

Zutaten:

- 300 g Haferflocken
- 100 g gehackte Haselnüsse, Walnüsse und oder Mandeln
- 30 g Sesam
- 20 g Leinsamen
- 50 g Rapsöl
- 2 EL Agavendicksaft oder Honig
- 1 Prise Zimt
und/oderVanillearoma

Zubereitung:

1. Zutaten anrösten.:

Alle Nüsse, Kerne und Samen in die Pfanne geben und 5 Minuten anrösten. Achtung: nicht anbrennen lassen.

2. Rest dazu und weiter rösten:

Öl, Agavendicksaft oder Honig und die Gewürze dazugeben und nochmal 5 Minuten rösten.

Das Knuspermüsli nach dem Abkühlen sofort in ein gut schließendes Schraubglas oder eine dichte Vorratsdose abfüllen. So bleibt es knusprig. Kühl und dunkel gelagert, hält sich das selbst gemachtes Granola einige Wochen.

- Tipp: Ein Esslöffel Backkakao macht aus dem hellen Knuspermüsli ein leckeres Schoko-Granola.

