



Granola mit Pistazien

Zutaten für 1 Backblech:

300 g kernige Haferflocken
100 g Pistazien
80 g Cornflakes, ungesüßt
40 g Mandelblättchen
40 g Cashewkerne
2 TL Zimt
1/2 TL Salz
80 g Kokosöl
3 EL Honig
2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Cashewkerne je nach Größe mit einem Messer etwas zerkleinern. Das Kokosöl mit Honig + Ahornsirup im Topf leicht erwärmen (den Topf kannst du dazu gerne in den Ofen stellen) und anschließend gut mit allen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Das Granola auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 160°C Umluft für 20 Min. backen, nach 10 Min. etwas durchmischen.

Granola abkühlen lassen und am Besten in einem luftdichten Glas mit Deckel aufbewahren.

Tipp:

Verwende gerne gesalzene Pistazien und verzichte dann auf den 1/2 TL Salz.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de