

# Rezept: Granola



## Zutaten:

- 300 g Haferflocken (Feinblatt)
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Kokosöl
- 130 g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung:

1. **Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen!**
2. Haferflocken, Mandeln, Salz und Vanilleextrakt vermischen.
3. Honig und Kokosöl mischen und in einem Topf erhitzen. Kurz aufkochen lassen. Dauerhaft rühren.
4. Flüssigkeit zur Hafer-Mandel-Masse geben und umrühren, bis alles schön feucht ist.
5. Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Masse mit einem Spatel auf dem Backblech verteilen.
7. 10 Minuten backen, Blech aus dem Ofen nehmen und Stückchen wenden.
8. Weitere 6-8 Minuten backen.
9. Abkühlen lassen und luftdicht verschließen.

## Rezeptinfos:

- Menge: 8-10 Portionen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 25 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Haltbarkeit: 2-3 Wochen

