

# BESTES SCHOKO-AMARANTH GRANOLA



## ZUTATEN:

60 g Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosöl)

120 g Haferflocken

100 g Kochschokolade

20 g Amaranth gepoppt

120 g Mandeln ganz

2 EL Honig



## ZUBEREITUNG:

Mandeln grob hacken. Entweder mit einem Messer oder kurz in einen Zerkleinerer geben.

Die Schokolade grob hacken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Zutaten darauf verteilen.

In der Mitte des auf 170°C vorgeheizten Ofens (Heißluft) 15-20 Minuten rösten, dabei 2-3 mal durchrühren, damit sich die geschmolzene Schokolade gut verteilt.

Granola herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht (in Gläser oder Plastikboxen) verschließen.

Das Granola reicht für ca. 7-10 Portionen.