KNUSPRIGES NUSS GRANOLA MIT PISTAZIEN

ZUTATEN:

200 g Dinkelflocken (Alternativ: Haferflocken)
200 g Nussmix (entweder fertige Nuss-Mischung oder Alternativ: Walnüsse, Mandeln, Cashew, ... ganz nach Vorlieben)

30 g Pekanüsse

30 g Pistazien ungesalzen

80 g Honig

1 Prise Salz

30 g Kokosöl

30 ml Sonnenblumenöl

15 g Leinsamen

Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Den Nussmix, Pekanüsse und Pistazien mit dem Multizerkleinerer klein hacken (nicht zu fein, nicht zu grob). Alternativ mit dem Messer fein hacken.
2. ALLE Zutaten nun in eine Schüssel geben und gut verrühren, so dass alles gut durchmischt ist.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und alle vermischten Zutaten darauf verteilen.
4. In der Mitte des auf 170°C vorgeheizten Ofens (Heißluft) 15-20 Minuten rösten, dabei 3-4 mal durchrühren. Darauf achten, dass die Nüsse nicht zu braun werden.
5. Granola herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht (in Gläser oder Plastikboxen) verschließen.