

KOKOS-SCHOKO GRANOLA



ZUTATEN:

- 120 g Kokosöl
- 240 g Haferflocken
- 170 g Schokolade
- 60 g Kokosblütenzucker
- 30 g Leinsamen geschrotet
- 250 g Mandeln ganz
- 100 g Walnüsse
- 100 g Kokosflocken
- 30 g Amaranth gepoppt



ZUBEREITUNG:

- 1) Mandeln, Walnüsse und Schokolade mit einem Messer nicht zu fein hacken.
- 2) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren.
- 3) Ein Backblech mit Backpapier belegen und die vermengten Zutaten darauf verteilen.
- 4) Das Granola bei 170 °C Heißluft ca. 15-20 Minuten rösten, dabei 2-3 mal durchrühren, damit sich die geschmolzene Schokolade gut verteilt.
- 5) Granola herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht verschließen.

Das Granola in kleine, luftdichte Gläser füllen. Gut verschließen und dunkel aufbewahren.