

# NUSS AMARANTH GRANOLA



## ZUTATEN:

- 160 g Nussmix (zB. Haselnüsse, Mandeln, Cashews, Walnüsse, Paranüsse,...)
- 40 g Mandeln gehobelt
- 10 g Leinsamen
- 10 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Amaranth gepoppt
- 40 g Kokosöl
- 30 g Kokosblütensirup (Alternativ Agavensirup)
- 1/2 TL Zimt
- 25 g Kochschokolade



## ZUBEREITUNG:

1. Den Nussmix mit dem Multizerkleinerer klein hacken (nicht zu fein, nicht zu grob).
2. Kochschokolade klein hacken.
3. Alle Zutaten nun in eine Schüssel geben und gut verrühren, so dass alles gut durchmischt ist.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Zutaten darauf verteilen.
5. 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.
6. Granola herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht (in Gläser oder Plastikboxen) verschließen.