



Selbstgemachtes Granola

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

160 g kernige Haferflocken	80 g Leinsamen
60 g Mandelstifte	60 g gehackte Mandeln
80 g Vital - Kerne - Mix	4 EL Kokosöl
150 g Honig	1 TL Zimt
600 g Naturjoghurt	1 Limette
Muskatnusspulver	Salz
Obst und Beeren	Granatapfelkerne

Zubereitung

-
1. Backofen auf 150°C vorheizen. Haferflocken, Leinsamen, Mandelstifte, gehackte Mandeln und Kerne mischen.
 2. Kokosöl schmelzen und mit Honig, Zimt, einer Prise Muskatnuss und einer Prise Salz vermengen.
 3. Marinade mit Haferflocken-Mischung vermengen und mit Backpapier auf einem Blech auslegen. Granola für 15-20 Minuten im Ofen bräunen, dabei alle 10 Minuten wenden.
 4. Anschließend abkühlen lassen und zerbröseln.
 5. Die Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen.
 6. Das Obst, je nach Saison oder Belieben, in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Saft der Limette marinieren.
 7. Joghurt, Granola und Obst in Glas oder Schale schichten und mit Granatapfelkernen garnieren.