

Rezept

Apfel-Mandel-Granola

Ein Rezept von Apfel-Mandel-Granola, am 27.04.2024

Zutaten

20 g Apfelchips	150 g Mandeln
20 g Butter	1/2 TL Zimtpulver
20 g Honig	50 g Getreideflocken (z.B. Hafer, Dinkel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Vorratsdose à 750 ml (10 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 10 g F, 4 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Apfel-Chips im Mixtopf 10 Sek. / Stufe 6 hacken und auf einen Teller schütten. Die Mandeln in den Mixtopf füllen, 4 Sek. / Stufe 6 hacken, anschließend auf einen zweiten Teller geben.

2. Die Butter im Mixtopf 2 Min. / 120° / Stufe 1 schmelzen. Die gehackten Mandeln, Zimt, Honig und Getreideflocken dazugeben und den Mixtopfinhalt 10 Min. / 120° / Linkslauf / Stufe 2 rösten.

3. Fertiges Granola auf einen großen Teller schütten, abkühlen lassen und zum Schluss mit den Apfelstückchen mischen. Granola in eine Vorratsdose umfüllen. So hält es mindestens 2 Wochen.