

Rezept

# Schoko-Nuss-Granola

Ein Rezept von Schoko-Nuss-Granola, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Haselnüsse	<b>200 g</b> feine Haferflocken
<b>75 g</b> ungesüßte Cornflakes	<b>3 EL</b> ungesüßtes Kakaopulver
<b>1 EL</b> geschroteter Leinsamen	<b>1 EL</b> Chia-Samen
<b>1 EL</b> Kokosblütenzucker (ersatzweise Rohrohrzucker)	<b>½ TL</b> gemahlene Vanille
<b>½ TL</b> Fleur de Sel	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 EL</b> Mandelmus (ersatzweise Cashewmus)	<b>3 EL</b> Kokosöl
<b>25 g</b> vegane Schokotropfen (nach Belieben)	<b>4 EL</b> Ahornsirup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (ca. 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 12 g F, 7 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Die Haselnüsse grob hacken. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Kokosöl, Mandelmus und Ahornsirup in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Den Mix zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verrühren.
2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Mischung gleichmäßig darauf verteilen, mit einem großen Löffel andrücken.
3. Das Granola im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen - gut im Auge behalten, damit es nicht verbrennt. Die Schokotropfchen auf die noch heiße Masse streuen und das Granola auf dem Blech komplett abkühlen lassen.
4. Nach dem Erkalten in Stücke brechen und in einem großen Glas mit Deckel aufbewahren.