



Special: Orientalischer Granola-Mix

mit Trockenobst, Pistazien und Ras el-Hanout



ca. 30min



3-4 Personen

Ob Frühstück oder Pause am Nachmittag: Wenn du auf der Suche nach einem Energieschub bist, ist ein leckeres Granola genau das Richtige für dich! Ahornsirup und Granatapfelmelasse sowie orientalische Gewürze werden mit einer köstlichen Mischung aus Haferflocken, Pistazien, Mandeln, getrockneten Aprikosen und Feigen vermengt und knusprig gebacken. Mit cremigem Joghurt besonders fein!

Was du von uns bekommst

- 3 Packungen Pistazienkerne ⁵
- 3 Päckchen Ahornsirup
- 2 Päckchen Granatapfelmelasse
- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Packung Haferflocken ¹
- 3 Päckchen Mandelblättchen ⁵
- 2 Päckchen Sesam ³
- 3 Packungen getrocknete Aprikosen ⁴
- 2 Packungen getrocknete Feigen
- 3 Becher Joghurt ²

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Diese Menge ergibt 12 Portionen Granola.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Sulphite (4), Nüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

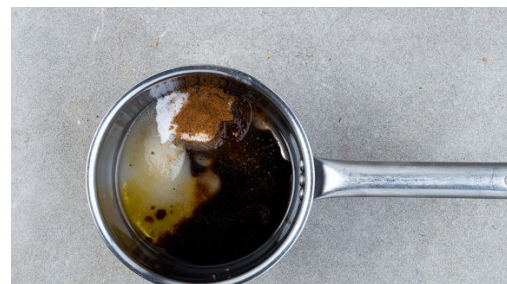
Nährwertangaben pro Portion

Energie 390kcal, Fett 18.6g, Kohlenhydrate 43.8g, Eiweiß 8.9g



1. Pistazien hacken

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Pistazien** grob hacken.



2. Sirup kochen

Den **Ahornsirup**, die **Granatapfelmelasse**, die **Gewürzmischung**, 9EL Pflanzenöl und 6EL Zucker in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und alles gut verbunden ist.



3. Trockenzutaten vermengen

Die **Haferflocken** mit den **Pistazien**, den **Mandeln**, dem **Sesam**, den **Aprikosen** und den **Feigen** vermengen.



4. Sirup unterrühren

Den **Sirup** gründlich unter die **Haferflockenmischung** rühren, sodass kleine Klumpen entstehen.



5. Granola verteilen

Die **Granolamischung** gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.



6. Granola backen

Die **Granolamischung** ca. 15Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren und wieder gleichmäßig verteilen, dann weiterbacken. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen. Diese Menge reicht für 12 Portionen. Das **Granola** kann luftdicht verpackt bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden. Am besten mit **Joghurt** oder Milch und frischem Obst genießen!