



Special: Schoko-Nuss-Granola

mit getrockneten Cranberrys und Mandeln



20-30min



2 Personen

Wer einmal selbst gemachtes Granola probiert hat, möchte sich zum Frühstück nie wieder mit den herkömmlichen Flockenmischungen aus dem Supermarkt zufrieden geben! Hier vereinen sich Haselnüsse und Mandeln, getrocknete Cranberrys, Schokolade und bestes Kakaopulver, um dir und deinen Lieben den Start in den Tag zu versüßen. Granola schmeckt aber auch prima als Snack am Nachmittag, wenn du einen Energieschub gebrauchen kannst!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen blanchierte Mandeln ¹⁵
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 1 Packung Kakaopulver
- 1 Packung Haferflocken ¹
- 2 Packungen getrocknete Cranberrys
- 1 Tafel Schokolade ⁶
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf

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

Kochtipp

Diese Menge ergibt 8 Portionen Granola.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 564kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 47.5g, Eiweiß 14.2g



1. Nüsse hacken

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Haselnüsse** und die **Mandeln** grob hacken.



4. Granola mischen

Die **Haselnüsse**, die **Mandeln** und die **Haferflocken** gut mit der **Kakaomasse** vermengen.



2. Sirup kochen

In einem kleinen Topf 2EL Zucker mit 4EL Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den **Ahornsirup** und 1 Prise Salz unterrühren.



5. Granola backen

Die **Granolamischung** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen und ca. 15Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren und wieder gleichmäßig verteilen, dann weiterbacken.



3. Kakao unterrühren

Die **1/2 des Kakaopulvers** und 6EL Pflanzenöl in den Zuckersirup rühren, bis eine glatte **Paste** entsteht.



6. Cranberrys hacken

Die **Cranberrys** grob hacken. Die **Schokolade** fein hacken. Die gebackene **Granolamischung** auf Raumtemperatur oder vollständig auskühlen lassen, dann die **Cranberrys** und die **Schokolade** untermischen. Diese Menge reicht für 8 Portionen. Das **Granola** kann luftdicht verpackt bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden. Am besten mit **Joghurt** oder Milch genießen!