



Special: Schoko-Nuss-Granola

mit getrockneten Cranberrys und Mandeln



20-30min



3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- 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), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 568kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 47.2g, Eiweiß 14.9g



1. Nüsse hacken

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die **Haselnüsse** und die **Mandeln** grob hacken.



2. Sirup kochen

In einem kleinen Topf 3EL Zucker mit 6EL Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den **Ahornsirup** und 1 Prise Salz unterrühren.



3. Kakao unterrühren

Das **Kakaopulver** und 10EL Pflanzenöl in den Zuckersirup rühren, bis eine glatte **Paste** entsteht.



4. Granola mischen

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



5. Granola backen

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



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 12 Portionen. Das **Granola** kann luftdicht verpackt bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden. Am besten mit **Joghurt** oder Milch genießen!