

Knuspriges Schoko-Granola

Adventskalender: 9. Dezember

Knuspriges Schoko-Granola – leckeres Frühstücksmüsli

Zutaten

100 g Mandel

200 g Haferflocken

75 g Sonnenblumenkerne

25 g Sesamkörner

25 g dunkle Schokolade, mind. 50% in Stücken

75 g Apfelmus

25 g Rapsöl

75 g brauner Zucker

1 TL Zimt, gemahlen

Zubereitung

1. Backofen auf **160 Grad** Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mandeln in den Mixtopf geben, **2 Sek. / Stufe 7** grob zerkleinern und in eine Schüssel (1,5 l) umfüllen.
3. Die Schüssel mit den Mandeln auf den Mixtopfdeckel stellen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Sesam zugeben, vermischen und zur Seite stellen.
4. Schokolade in den Mixtopf geben **5 Sek. / Stufe 8**
5. Apfelmus, Öl, Zucker und Zimt zugeben, **3 Min. / 50 Grad**

/ **Stufe 2** verrühren, zu der Haferflocken-Mandel-Mischung geben und mit dem Spatel vermischen.

6. Die feuchte Grano

7. la-Mischung gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und **35-40 Min. (160 Grad)** im unteren Drittel des Backofens backen, dabei alle **5-10 Min.** mit einem Kochlöffel gut vermischen , damit das Granola gleichmäßig bräunt.

8. Granola aus dem Backofen nehmen und auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen. Granola mit Joghurt und Früchten servieren oder in einem Vorratsglas aufbewahren

Guten Appetit wünscht

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de