

SELFMADE GRANOLA

Zutaten

- 60g kernige Haferflocken
- 20g Mandeln
- 20g gemischte Kerne
- 20g gehackte Pistazien
- 20g getrocknete Cranberrys
- 20g Goji- Beeren
- 1 TL Kokosöl



Zubereitung

Haferflocken, Mandeln, gemischte Kerne und Pistazien in einer beschichteten Pfanne ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten. Kokosöl hinzugeben, gut vermischen und 1 weitere Minute unter ständigen Rühren anrösten. Getrocknete Cranberrys, Gojibeeren untermengen. Das warme Granola auf einem Backpapier auslegen und abkühlen lassen.

Das Granola kann entweder sofort verzehrt werden oder in einem gut verschließbaren Glas luftdicht gelagert werden.

Tipp:
Zutaten für das Granola kann je nach Geschmack zusammengestellt werden. Topping für einen Porridge, Obstsalat.