

♥ Homemade Granola ♥

für Jeanny

4 cups/Tassen Basismüsli oder Haferflocken

2 cups/Tassen Kokosraspel

2 cups/Tassen Mandelblättchen

1/2 cup/Tasse Pflanzenöl

1/2 cup/Tasse Honig

Backofen auf 175 Grad C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Haferflocken, Kokosraspel und Mandelblättchen in einer große Schüssel vermischen. Öl und Honig mit einem Schneebesen separat vermischen und darüber geben. Mit einem Holzlöffel solange rühren, bis die trockenen und feuchten Zutaten gut vermischt sind.

Müslimischung auf das Backblech geben, verteilen und ca. 45 Minuten im Ofen backen, bis das Granola eine goldene Farbe bekommt. Dabei die Mischung mit einem Holzlöffel immer wieder mal hin und her wenden. Nach der Backzeit aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Dabei ebenfalls immer wieder mal durchrühren.

Müsli mit gewünschten Zutaten wie z.B. getrockneten Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, gerösteten Nüssen, weißer oder dunkler Bruchschokolade, ... mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Enjoy!