

Kaffee-Zimt-Granola



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für ein Backblech	Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
100 g Kokosöl	
90 g Ahornsirup	Kaffee kochen. Kokosöl schmelzen. Ahornsirup und Honig
1 EL Honig	hinzufügen. Nüsse grob hacken. In einer großen Schüssel die
250 g Haferflocken (kernig)	restlichen Zutaten mit den Nüssen vermengen, Die Kokosöl-
50 g Weizenkleie	Masse über die Haferflocken-Masse geben und gut vermengen.
150 g Leinsamen	
60 g Sesam	Masse gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Die Masse im
60 g unblanchierte Mandeln	Ofen 20-25 Minuten backen, dabei immer mal wieder verrühren.
60 g Pekannüsse	
30 g Kürbiskerne	Sobald die Masse knusprig ist, aus dem Ofen nehmen, Masse
1 EL Zimt	komplett auskühlen lassen und luftdicht verpacken.
1 EL Backkakao	
50 ml Tchibo Kaffee Brazil Mild	
1 Msp Nelken	
1 Msp Kardamom	

