

# BRING DEINEN KIEZ ZUM KOCHEN!



EMPFIEHLT  
GRANOLA

# GRANOLA

## Zutaten für eine Portion

125g Honig, 1 EL Rapsöl, 1/2 TL Vanillezucker,  
1 Prise Salz, 200g Haferflocken,  
60g Sonnenblumenkerne, 50g Walnüsse gehackt,  
45g Sesam, 80g Kokosraspeln

## Zubereitung

Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. Alle Zutaten sorgfältig miteinander vermischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Dann im Backofen etwa 40 Minuten hellgelb backen. Ab und zu während des Backens das Müsli mit einer Gabel mischen. Das Müsli darf nicht zu dunkel gebacken werden, sonst könnte es bitter werden. Abkühlen lassen, jetzt wird es richtig schön knusprig! Dann in eine luftdichte Dose füllen. Das Müsli ist jetzt gut vier Wochen haltbar. Es schmeckt super mit Milch, Quark oder Naturjoghurt. Nach Belieben können Rosinen oder sämtliche andere getrockneten oder frischen Obstsorten hinzugefügt werden.