| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 45 Min. | ganzjährig | USA |

# KAKAO-GRANOLA



Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook

## KURZ VORGESTELLT

Das Rezept mit den in Honig gebackenen Haferflocken ist in New York entwickelt worden. Tanja Grandits hat das Grundrezept perfektioniert. Also keine Angst vor der imposanten Zutatenliste: Das herb-knusprige Granola lohnt den Aufwand. (+60 Min. backen)

## ZUTATEN (20 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 100 g | Ahornsirup | 100 g | Pekannüsse, grob gehackt |
| 5 ml | Olivenöl | | |
| 5 ml | Honig | 80 g | Pinienkerne |
| 1 Pr | Fleur de Sel | 50 g | Kokoschips |
| 200 g | Feine Haferflocken | 30 g | Kakaopulver |
| 200 g | Grobe Haferflocken | 1 Sch | Vanille |
| 80 g | Leinsamen | 1 Pr | Koriander, gemahlen |
| 80 g | Sonnenblumenkerne | 1.5 dl | Earl Grey-Tee |
| 100 g | Haselnüsse, grob gehackt | 50 g | Kakao-Nips |
| | | 80 g | Bananenchips, zerbrochen |

## ZUBEREITUNG

1. Ahornsirup und Olivenöl in einem Topf erwärmen und den Honig darin schmelzen. Vom Herd ziehen.
2. Alle weiteren Zutaten bis auf die Kakao-Nips und die Bananenchips dazugeben und gründlich vermischen. Auf Bachblech(e) verteilen und im Ofen 130° C Heissluft 60 Min. backen. Mischung alle 10 Min. wenden.
3. Vollständig auskühlen lassen. Bananenchips und Kakao-Nips dazugeben. Das Granola luftdicht verschlossen aufbewahren.