

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
45 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
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 gehackte
5 ml	Olivenöl	80 g	Pinienkerne
5 ml	Honig	50 g	Kokoschips
1 Pr	Fleur de Sel	30 g	Kakaopulver
200 g	Feine Haferflocken	1 Sch	Vanille
200 g	Grobe Haferflocken	1 Pr	Koriander, gemahlener
80 g	Leinsamen	1.5 dl	Earl Grey-Tee
80 g	Sonnenblumenkerne	50 g	Kakao-Nips
100 g	Haselnüsse, grob gehackte	80 g	Bananenchips, zerbrochene

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 Backblech(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.