

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit



X-MAS GRANOLA

- 200 g Haferflocken, kernig
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g Pistazien
- 3 ½ EL Honig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 100 g getrocknete Cranberries
- 100 g Raspelschokolade, zartbitter



Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Alle Zutaten – außer Cranberries und Schokolade – in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Für ca. 20 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit das Müsli auf dem Blech durchmischen und weiterbacken.

Granola aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit Cranberries und Raspelschokolade vermischen.

Das fertige Müsli ist in einer gut verschließbaren, luftdichten Dose oder einem Glas mehrere Wochen haltbar.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

www.das-bieringer.de

info@das-bieringer.de

08572/96726-14