

Granola Müsli

Für 4-6 Personen

2 Tassen Getreideflocken	1 Tasse Nüsse	1 Tasse Sonnenblumenkerne
$\frac{1}{4}$ Tonkabohne	6 EL Olivenöl	8 EL Honig
1 Handvoll Kokoschips	1 Handvoll getrocknete Früchte	

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Flocken, Nüsse und Kerne vermengen. Die Tonkabohne reiben und dazugeben. Olivenöl und Honig in einem kleinen Topf langsam erhitzen und einmal kurz aufkochen. Die heiße Mischung über die Flocken gießen, die Kokoschips dazugeben und alles gründlich vermengen.

Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und andrücken. Das Blech ins untere Drittel des vorgeheizten Ofens geben und 30-40 Minuten backen.

Nach etwa der Hälfte der Zeit alles einmal gut durchmischen, damit das Granola schön knusprig wird. Aus dem Ofen nehmen, gut auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Mit Joghurt und Früchten servieren.

Christian Henze am 21. Februar 2020