Haferflockengranola mit Zedernüssen und Nussmus

Zubereitungszeit:

30 Minuten Zutaten für ca. 8 Portionen: 300 g Haferflocken Großblatt 70 g Taiga Zedernüsse ½ TL Zimt 1 Prise Salz 100 g Honig 80 g flüssiges Kokosöl 3 EL Taiga Macadamia- oder Zedernussmus

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Haferflocken mit Zedernüssen, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.

3. Honig und Kokosöl in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, zusammen mit dem Macadamia Mus zu den trockenen Zutaten geben und gründlich vermengen. Die Masse nun gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf mittlerer Stufe ca. 15- 20 Minuten backen. Dabei das Granola mit einem Pfannenwender zwischendurch wenden.

4. Das Granola auskühlen lassen und in luftdichte Behälter füllen. Es hält sich kühl und trocken gelagert mind. 2 Wochen.