

## KNUSPRIGES GRANOLA

### ZUTATEN

für 12 Portionen:

- 750 g b\*Früchte Müsli
- 4 EL b\*Bratöl
- 5 EL b\*Agavendicksaft
- 100 g b\*Walnusskerne
- 1 gestrichener TL Zimt

### ... SO GEHT'S

1. b\*Früchte Müsli in eine große Schüssel geben.
2. b\*Bratöl, b\*Agavendicksaft, Walnusskerne & Zimt zum Müsli hinzufügen und gut unterrühren.
3. Alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf der 2. Schiene von unten 18 Minuten bei 180°C Umluft rösten.
4. Das fertige Granola aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und in einem gut schließenden Gefäß aufbewahren.
5. Trocken und kühl aufbewahrt, bleibt das Granola mindestens 2 Wochen knusprig und frisch.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**