


Granola

etwa 2 Gläser à 3,5 dl

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Granola:

80 g Mandeln
50 g Haselnüsse
50 g Baumnüsse
70 g Honig
60 g Olivenöl
90 g Haferflöckli
70 g Haferflocken
60 g Dinkelflocken
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
80 ml Orangensaft
½ TL Salz
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamom
40 ml Tee (z.B. Früchtetee)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

2 Granola:

Mandeln, Haselnüsse und Baumnüsse grob hacken. Honig und Olivenöl in einem grossen Topf schmelzen. Alle restlichen Zutaten begeben und gut mischen. Auf die Backbleche verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 40 Minuten backen. Dabei die Mischung alle 10 Minuten wenden.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 40 Minuten

Vollständig auskühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Mit Joghurt oder Milch servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Rezept kann beliebig mit anderen Flocken, Nüssen, Kernen, getrockneten Früchten oder Gewürzen zubereitet werden.
- Verschenke dein Granola in einem schönen Glas. Die Anleitung findest du [hier](#).
- Ergibt ca. 600 g Granola.

