



Granola

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für etwa 10 Portionen:

250 g feine Haferflocken 100 g Mandeln 50 g gehobelte Mandeln 75 g Pistazien 100 g Honig/Agavendicksaft 1 Tütchen Vanillezucker 40 g geschmolzenes Kokosöl 1 Prise Salz



So geht's

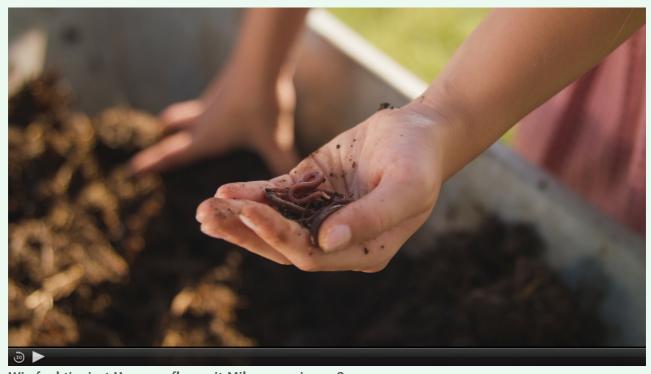
- 1. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut miteinander vermengen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.
- 3. Etwa 6 Minuten backen und anschließend umrühren, damit das Granola nicht zu dunkel wird.
- 4. Erneut für ca. 6 Minuten backen, bis eine leichte Goldfärbung erreicht ist.
- 5. Granola aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann in ein verschließbares Gefäß füllen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

