ANDECHSER NATUR




# 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.

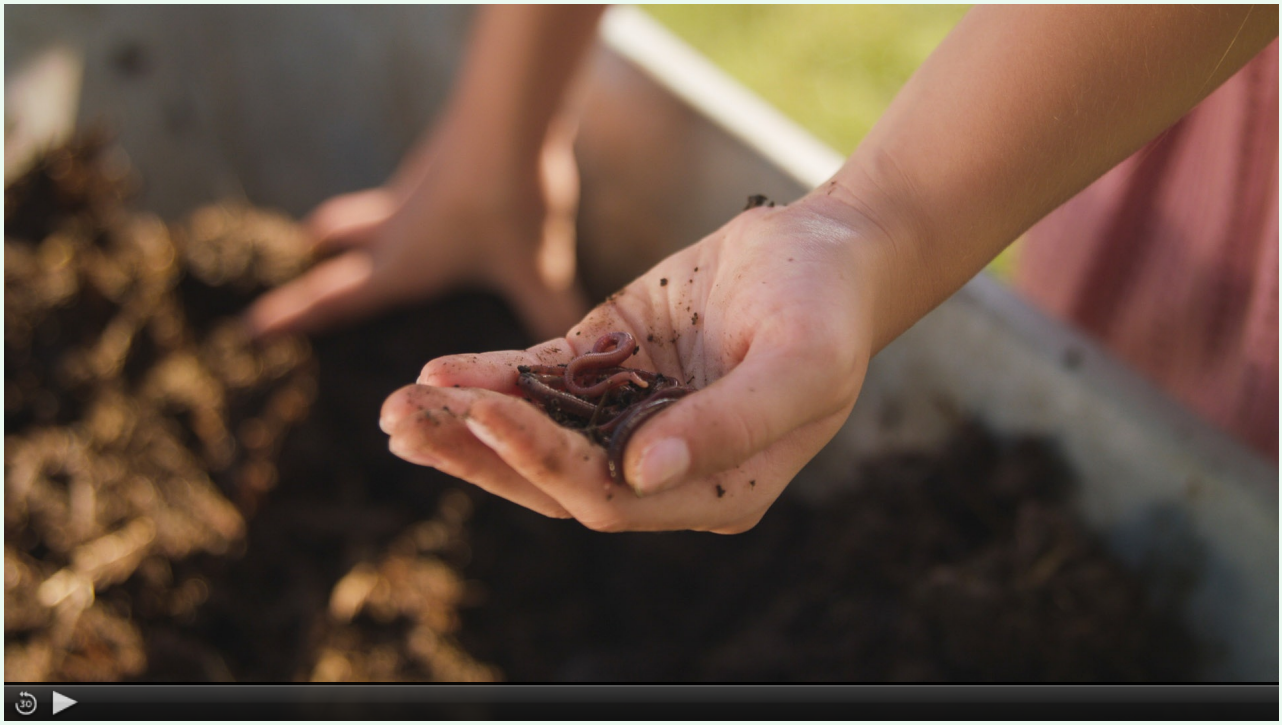
6. Luftdicht verschlossen ist das Granola mehrere Wochen haltbar.

# 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?

