

# KAKAO-GRANOLA

(für ein 2l-Glas)

## Zutaten

- 500g Multikernflocken
- 100g gestiftelte Mandeln
- 50g gehobelte Haselnüsse
- 25g Kokosraspel
- 10g gepuffter Quinoa
- 25g Kakao-Nibs
- 5 leicht gehäufte TL Backkakaopulver
- 175ml Ahornsirup
- 6 EL Öl



Alle trockenen Zutaten mischen. Ahornsirup und Öl in einem großen Topf erwärmen und die trockenen Zutaten hinzugeben. Alles gut vermengen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Granola-Masse auf den beiden Blechen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Ober- und Unterhitze) etwa 40 Minuten backen. Dabei alle zehn Minuten die Backbleche tauschen und das Granola immer mal wenden. (Wenn ihr nur ein Blech macht, verkürzt sich die Backzeit entsprechend). Zum Ende der Backzeit am besten ein paar Flocken rausnehmen, leicht abkühlen lassen und probieren, ob sie schon gut sind.

Auf dem Blech auskühlen lassen und in ein Vorratsglas füllen. Mit Skyr und Obst genießen.