



Bewusst
genießen
MIT SUSKI
& GLOBUS



Weihnachtsgranola



ca. 800ml



15 min



leicht

Zutaten

- 200 g Haferflocken (100 g grob & 100 g fein)
- 60 g Mandeln, halbiert
- 60 g Pekannüsse, halbiert
- 5 EL Kokosflocken
- 50 g Cranberries (alternativ Datteln)
- 5 EL Ahornsirup
- 3 EL natives Kokosöl
- 1,5-2 EL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 Prise Salz
- etwas Tonkabohne, gerieben



So geht's:

- 1 Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) erhitzen.
- 2 Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Die feuchten Zutaten miteinander gut vermischen und dann zu den trockenen Zutaten geben. Kurz quellen lassen.
- 3 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
- 4 Anschließend ca. 20 Minuten backen bis das Granola schön braun und knusprig ist. Zwischendurch gerne umrühren.
- 5 Granola vollständig auskühlen lassen und in ein schönes Glas füllen.

Guten Appetit,
eure Suski



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/suski](https://www.globus.de/suski)