

# home made Granola



aus fermentierten Nüssen mit Vanille und Zimt



14



15 minutes

## ZUTATEN

150g Mandeln

75g Cashew

75g Macadamia

75g Pekannüsse

75g Paranüsse

60g Kürbiskerne

60g Sesamsamen

200g Honig

80g Kokosöl nativ

1TL Gewürze (Vanille,  
Zimt)

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Honig and das Fett in einer Pfanne zerlassen.
3. Die Nussmischung (Kerne, Nüsse, Samen) in einem Multizerkleinerer grob zerkleinern.
4. Gewürze zugeben und in die Honig-Fett Mischung einrühren.
5. Die Masse auf ein Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
6. 10-20 Minuten backen (Tipp! Sehr abhängig vom Backrohr) und dabei mehrmals umrühren und gut beobachten. Die Mischung ist fertig, wenn sie eine goldgelbe Farbe annimmt.