

heute gibt es...

Schoko-Knusper-Granola



Zutaten: (für ca. 750g)

- 100g Zerbitterschokolade
- 125g brauner Zucker
- 125ml Wasser
- 50ml Sonnenblumenöl
- 3 EL Ahornsirup
- 500g feine Haferflocken
- 50g Dinkel (gepufft)
- 50g Kokosraspel
- 50g Mandelblättchen
- 3EL Kakaopulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise feines Meersalz

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Schokolade fein hacken und zur Seite stellen.
3. Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf anschließend vom Herd nehmen.
4. Öl, Ahornsirup und gehackte Schokolade dazugeben und so lange unterrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.
5. Die restlichen Zutaten nun in einer Schüssel vermischen, die Schoko-Sirup-Mischung hinzugeben und alles gut vermengen.
6. Nun wird ein Backblech – falls vorhanden am besten eines mit einem höheren Rand nehmen – mit Backpapier ausgelegt, sodass etwas Papier an den Rändern übersteht.
Die fertige Masse gleichmäßig im Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene bei 175° (Umluft) für 30-40 Minuten backen.
Wichtig: Damit das Granola einheitlich trocknet, sollte man alle 10 Minuten das Blech kurz aus dem Ofen nehmen und durchrühren.
7. Sobald euer Granola trocken und knusprig ist, aus dem Ofen nehmen und im Backblech auskühlen lassen. Anschließend in einem luftdicht verschlossenem Behälter aufbewahren.





