



Weihnachts-Granola mit Zimt und Nüssen



Zutaten

Menge

200 g	kernige Haferflocken
100 g	ganze Haselnüsse
100 g	Pistazien
1 TL	Zimt
1 Prise	gemahlene Nelken
3 EL	Honig
2 EL	geschmacksneutrales Öl
100 g	getrocknete Kirschen

Rezeptinfo

Zutaten für ein Glas

Zubereitungszeit: 15 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Glas: 11518 kJ, 2751 kcal, 258 g Kohlenhydrate, 66,6 g Eiweiß, 153 g Fett, 0 mg Cholesterin, 43,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

vegan

Laktose
frei

schnell

veggie

Zubereitung

Das Geschenk für alle Müslifans: Weihnachts-Granola mit Nüssen, Honig und ganz viel Zimt. Das weihnachtliche Knuspermüsli macht sich aber auch genauso gut auf deinem Frühstückstisch an den Weihnachtsfeiertagen.

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Dann einfach alle Zutaten bis auf die Kirschen in einer Schale gut miteinander vermengen.

Step 2:

Jetzt alles auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im heißen Backofen 15 Minuten lang rösten. Das Müsli zwischendurch einmal gut durchmischen, damit es von allen Seiten gleichmäßig bräunt.

Step 3:

Nach dem Rösten aus dem Ofen nehmen und die Kirschen untermischen.