

Dark Chocolate Granola

mit Cranberries



Zutaten für 2 Personen:

300 g Haferflocken (ich mische meistens zarte und grobe)
75 g gemischte Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse,...)
50 g Mandelblättchen
25 g Kokosflocken
25 g Leinsamen
25 g Chiasamen

1/4 TL Salz
1 gehäufte TL Zimt
3 EL Kakao, dunkel

3 EL Kokosöl
3 EL Honig/Ahornsirup
(1 EL Cranberriesirup)
50 g dunkle Schokolade, 75-85%

optional 50 g Kakaonibs
25 g Cranberries/Sauerkirschen

Als Erstes den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Alle Flocken und Samen in einer großen Schüssel mischen. Das Salz, Kakaopulver und den Zimt hinzufügen.

In einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze das Kokosöl, den Honig, Cranberriesirup und die Schokolade langsam schmelzen.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und alles gut durchmischen. Wenn alles gut bedeckt ist, das Granola auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für 25-30 Minuten backen. Dabei nach ca. 15 Minuten einmal mit einem Löffel umrühren.

Nach den 25-30 Minuten das Granola komplett auskühlen lassen. Evtl am Schluss noch kurz in den Kühlschrank stellen, dann wird die Schokolade wieder schön fest.

Die Kakaonibs und die gehackten Cranberries untermischen. Das Granola in ein luftdichtes Glas abfüllen. Darin hält es sich mehrere Wochen.