

# Unser liebstes Frühstücksrezept

## Crunchy Granola

### Zutaten

300 g Haferflocken

1 Handvoll Pekannüsse

100 ml Ahornsirup, 1 TL Salz

1 Handvoll Mandeln

1 Handvoll Cashews

1 Handvoll Kürbiskerne

1 Handvoll Walnüsse

1 Handvoll Sonnenblumenkerne

### So geht's

① Alle Nüsse und Kerne mit einem Messer grob zerhacken.

② Haferflocken mit dem Salz, den zerhackten Nüssen & Kernen vermengen.

③ Den Ahornsirup auf die Haferflocken-Nuss-Kern-Mischung geben

und gut vermischen.

④ Das Granola gleichmäßig auf einem Backblech ausbreiten.

⑤ Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 20min backen, bis sich das Granola knusprig braun färbt. (Die Backzeit kann je nach Ofen variieren.)

Zwischendurch kontrollieren, damit es keine verbrannte Note bekommt)