



# MÜESLI - GRANOLA

## ZUTATEN

- 50 g Kokosöl
- 40 g Ahornsirup
- ev. 1 TL Zimtpulver
- 200 g Cashewnüsse
- 30 g Chia-Samen
- 100 g Mandelplättchen
- 30 g Leinsamen
- 200 g Flocken gemischt
- 50 g Samen gemischt
- 30 g Dinkel-Nüsse

## ZUBEREITUNG

- Kokosöl und Ahornsirup in den Mixtopf geben und 2 Min./50°C/Stufe 2 mischen und erwärmen.
- Restliche Zutaten einwiegen und 2 Min./50°C/linkslauf/Stufe 1.5 mischen. Währenddem mit dem Spatel beim Mischen mithelfen.
- Alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180° 20 Minuten rösten. Nach 10 Minuten einmal wenden.

### Variationen

- Anstatt Ahornsirup kann man auch Haushaltszucker/ Rohrzucker/ Fruchtzucker/ Honig/ Agavendicksaft usw. verwenden.
- Wenn man es gerne süsser hat, darf man die Menge vom Süsstoff gerne erhöhen.
- Wer gerne Früchte in seinem Müesli möchte, gibt nach dem Rösten noch getrocknete Früchte bei.

Genussmix.ch