

Granola mit Ahornsirup, Pekannüssen & Schokolade

Ingrédients

- 300g Haferflocken
- 5g Salz
- 50g Vanillearoma, wenn möglich selbstgemacht
- 25g Olivenöl
- 100g Ahornsirup (ich habe den von Koro verwendet)
- 80g gehackte Pekannüsse
- 90g gehackte Schokolade (ich habe zur Hälfte Milch- und Zartbitterschokolade mit Caraiibes und Jivara von Valrhona verwendet)

Préparation

1. Zum Frühstück liebe ich es, ein wenig Joghurt mit knusprigem Granola zu mischen.
2. Natürlich findet man im Handel bereits fertiges, aber es ist super einfach und schnell selbst zu machen, und man kann es außerdem nach seinem Geschmack anpassen.
3. Als ich von Koro Ahornsirup erhalten habe, hatte ich sofort Lust, ihn für ein herbstliches Granola mit Pekannüssen und natürlich Schokolade zu verwenden ;-) Sie können selbstverständlich die Trockenfrüchte oder die Schokolade Ihrer Wahl hinzufügen!
4. Pekannüsse hinzuzufügen, da sie bereits geröstet waren).
5. Verteilen Sie die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech.
6. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und backen Sie das Granola 30 bis 40 Minuten lang.
7. Rühren Sie zur Halbzeit um und überwachen Sie den Backvorgang, um ihn an Ihren Ofen anzupassen.
8. Nach dem Backen sollte das Granola knusprig und goldbraun sein.
9. Lassen Sie es abkühlen und fügen Sie dann die Schokolade hinzu, bevor Sie genießen!