

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g Haferflocken
- 50g Pekannüsse
- 50g dunkle Schokolade 70%
- 45g Ahornsirup
- 1 gestrichener Teelöffel Zimt
- 30g Olivenöl
- 1 Esslöffel flüssiger Vanilleextrakt (ich habe Vanillepulver verwendet, das im Olivenöl gemischt wurde)
- 1 Prise feines Salz

Préparation

1. Hier ist eine gute Möglichkeit, den Tag zu beginnen, mit einer Schüssel hausgemachtem Granola!
2. Dieses stammt aus dem Buch von Nicolas Paciello, ist leicht mit Zimt und Ahornsirup aromatisiert und in Kombination mit Quark ein ideales Frühstück :-). Es besteht normalerweise aus Haferflocken, dunkler Schokolade und Pekannüssen.
3. Ich habe Haselnüsse und Mandeln hinzugefügt, aber Sie können natürlich die Änderungen vornehmen, die Sie möchten, sei es mit Trockenfrüchten oder Schokolade!
4. Ofen auf 160°C vor.
5. Mischen Sie die Haferflocken und die grob gehackten Nüsse.
6. Fügen Sie den Zimt, das Salz, das Olivenöl, den Ahornsirup und die Vanille hinzu und mischen Sie gut.
7. Verteilen Sie die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech und backen Sie sie für 30 Minuten im 140°C Ofen.
8. In der Mitte der Backzeit das Granola umrühren.
9. Nach 30 Minuten sollte das Granola gut gebräunt sein, wenn nicht, können Sie die Backzeit noch um ein paar Minuten verlängern, dabei gut beobachten.
10. Lassen Sie das Granola anschließend abkühlen und fügen Sie die in kleine Stücke gehackte Schokolade hinzu.
11. Bewahren Sie es in einem luftdichten Gefäß auf.