

Schoko-Granola



Zutaten:

- 250 g Haferflocken (zart)
- 100 g Haferflocken (kernig)
- 30 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 60 g Kokosöl
- 100 g Kakaonibs
- 1 Vanilleschote

optional

- 120 ml Ahornsirup

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme das Kokosöl, sodass es flüssig wird. Rühre das Kakaopulver ein.
2. Mische die Haferflocken mit dem Salz und dem Ahornsirup. Rühre das Kakao-Kokosöl sowie das ausgekratzte Mark der Vanilleschote unter.
3. Verteile die Granolamischung auf einem mit Backpapier belegten Blech.
4. Backe das Schoko-Granola bei 160°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen. Achte darauf, dass dir das Granola nicht verbrennt.

5. Lass das Schoko-Granola auskühlen und mische dann die Kakaonibs unter.
6. Bewahre es luftdicht verpackt in einem Glasbehälter oder in einer Tupperdose auf.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

