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 und stöber in unserem Shop.