Weihnachtsgranola im Glas verschenken

Zutaten für 6 Gläser

- 350 g Haferflocken (kernig)
- 75 g Mandeln (ungeschält)
- 75 g Haselnüsse
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz
- 80 g Kokosöl
- 80 g Honig
- 80 g Cranberries

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Mische die Haselnüsse mit den Mandeln, Haferflocken, Spekulatiusgewürz und Salz.
2. Bring das Kokosöl in einem Topf zum schmelzen. Rühre es mit dem Honig unter die Müslimischung.
3. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
4. Verteile die Granolamischung auf einem Blech und backe sie 20-25 Minuten knusprig. Verrühre es dabei hin und wieder, damit dir das Granola nicht verbrennt.
5. Rühre die Cranberries unter das abgekühlte Weihnachtsgranola.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.