



Chufella-Granola

Zutaten

50 g Kokosöl

5 Esslöffel Chufella

80 g Dattelsirup

250 g gekeimte Haferflocken

125 g Haferflocken, fein

20 g Kokosraspel

120 g Mandeln

20 g Chiasamen

20 g Kokosblütenzucker

20 g Kakaopulver

1 Prise(n) keltisches Meersalz

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf auf 175 °C Ober- und Unterhitze vor & lege ein Backblech mit Backpapier aus.

2.

Schmilz das Kokosöl auf niedriger Stufe in einem kleinen Topf. Sobald es sich verflüssigt hat, rühre den Dattelsirup & Chufella ein, bis du eine cremige Masse hast, und nimm den Topf vom Herd.

3.

Vermenge die gekeimten Haferflocken, feinen Haferflocken, Kokosraspeln, Mandeln, Chiasamen, Kokosblütenzucker, Kakaopulver und keltisches Meersalz in einer großen Schüssel.

4.

Füge nun die Chufella-Masse zu den trockenen Zutaten hinzu & vermenge sie gründlich miteinander.

5.

Verteile die Granola-Masse auf dem Backblech. Achte darauf, dass die Masse gleichmäßig verteilt ist.

6.

Schiebe dein Granola in den Ofen und backe es für 20 Minuten auf mittlerer Schiene. Wenn du magst, kannst du es zur Hälfte der Backzeit einmal durchmischen, damit alles gleichmäßig knusprig wird. Pass dabei gut auf! Denn dein Granola kann sehr schnell

verbrennen.

7.

Nimm dein Chufella-Granola zum Ende der Backzeit aus dem Ofen & lasse es gut auskühlen, damit du richtig schöne, große Knusper-Cluster bekommst.

In einem luftdicht verschlossenen Gefäß kannst du dein Granola, falls es denn so lange hält, für 2-3 Wochen bei Raumtemperatur aufbewahren.

Govinda Geheimtipp: Genieße dein Chufella-Mandel-Schoko-Granola mit Pflanzenmilch, Kokosjoghurt & frischen Früchten!