



Spekulatius-Granola

Zutaten

80 g Walnüsse

50 g Pekannüsse

40 g Kürbiskerne

50 g Sonnenblumenkerne

100 g Mandelstifte

150 g gekeimte Haferflocken

3 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Spekulatius-Gewürz

1 Teelöffel Muskat

1 Prise(n) keltisches Meersalz

1 Esslöffel Kokosöl, flüssig

4 Esslöffel Dattelsirup

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

2.

Gib alle Zutaten für das Granola in eine große Schüssel und verrühre die Zutaten alle sehr gründlich miteinander, bis wirklich alle Nüsse & Kerne mit Kokosöl und Dattelsirup in Verbindung gekommen sind.

3.

Verteile das Spekulatius-Granola auf dem Backblech und backe es für etwa 15 Minuten auf mittlerer Schiene. Mische das Granola beim Backen nach der Hälfte der Zeit mit einem Holzlöffel durch, sodass du ein gleichmäßiges Bräunungsergebnis bekommst.

4.

Lasse das Spekulatius-Granola gut auskühlen, brich es danach in Cluster & bewahre es bis zum Selbst-Genießen oder Verschenken in luftdicht verschlossenen Gläsern auf.