

## ca. 800 g **Granola selbstgemacht:**

- 300 g Haferflocken
- 250 g 3-Korn-Flocken
- 80 g Amaranth, gepufft
- 50 g Leinsamen
- 50 g Kokosflocken
- 200 ml Kokosmilch
- 125 g Muscovadozucker
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 3 EL neutrales Öl (ich habe Sonnenblumenöl verwendet)
- 100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt



Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Haferflocken, 3-Korn-Flocken, Amaranth, Leinsamen und Kokosflocken in einer großen Schüssel vermischen. Die Kokosmilch mit dem Muscovadozucker in einem Topf aufkochen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade unter ständigem Rühren in der heißen Kokosmilch auflösen und das Öl und das Vanillemark unterrühren. Die Schoko-Kokos-Mischung über die Haferflockenmischung gießen und mit den Händen alles gleichmäßig miteinander vermischen. Anschließend das Müsli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und verteilen. Die Granola-Mischung auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten trocknen lassen. Nehmt das Backblech alle 10 Minuten aus dem Backofen und wendet das Müsli, so dass es wirklich schön trocken und knusprig wird. Wenn die 40 Minuten vorbei sind, nehmt das Backblech auf dem Ofen und lasst das Granola auskühlen. Erst dann wird es richtig schön knusprig sein.

In einer großen Dose luftdicht verpackt wird sich dieses Müsli bestimmt lange halten, es sei denn, man kann nicht aufhören zu essen... und ich befürchte, dass genau das eintreten wird!