

# ANDECHSER NATUR



## Granola

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für etwa 10 Portionen:

- 250 g feine Haferflocken
- 100 g Mandeln
- 50 g gehobelte Mandeln
- 75 g Pistazien
- 100 g Honig/Agavendicksaft
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 40 g geschmolzenes Kokosöl
- 1 Prise Salz

Teilen

## So geht's

1. Den Backofen auf 180 ° Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut miteinander vermengen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.
3. Etwa 6 Minuten backen und anschließend umrühren, damit das Granola nicht zu dunkel wird.
4. Erneut für ca. 6 Minuten backen, bis eine leichte Goldfärbung erreicht ist.

5. Granola aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann in ein verschließbares Gefäß füllen.
6. Luftdicht verschlossen ist das Granola mehrere Wochen haltbar.

## **Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard**

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**