



Knusper-Granola für den Advent

🕒 Preparation time: 15 minutes

👤 Portions: 9

Cooking time: 25 minutes

Total time: 40 minutes

Zutaten für ein 6-7 Portionen

- 50 g Pekannüsse (oder Mandeln)
- 250 g Haferflocken
- 50 g Kokosraspel
- 50 g Kokosblütenzucker
- 50 g Kürbiskerne
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom
- Optional: kleine 1 Prise Nelke, gemahlen
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 50 ml Kokosöl
- 40 ml Ahornsirup
- 2 EL Tahini (Sesammus)
- 40 g Pistazien
- Optional: Kandierter Ingwer (Menge nach Belieben)
- 90-100 g getrocknete Cranberries

Zubereitung (15 Minuten Arbeitszeit + 25-30 Minuten Backzeit)

1. Pekannüsse auf die gewünschte Größe hacken und mit Haferflocken, Kokosraspeln, Kokosblütenzucker und Kürbiskernen in einer Schüssel vermischen.
2. 1 TL Zimt, 1/2 TL Kardamom, eine Prise gemahlene Nelken, etwas Muskatnuss, den Abrieb einer halben, unbehandelten Bio-Orange und Salz untermischen.
3. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen (oder eine große Backform mit Backpapier auskleiden).
4. 50 ml Kokosöl, 40 ml Ahornsirup und 2 große EL Tahini in einen Topf geben und unter Rühren kurz erwärmen, bis sich eine gleichmäßige, cremige Flüssigkeit bildet. Warmes Kokos-Tahinimus zu den Granola-Zutaten geben, gut vermengen und die Zutaten auf dem Backblech verteilen.
5. Granola bei 160 Grad Umluft rund 20 Minuten rösten. Alle 5-7 Minuten mit einem Löffel leicht durchrühren/wenden.
6. Wenn das Granola schön geröstet ist, aus dem Ofen nehmen. Pistazien und kandierten Ingwer hacken. Granola mit gehackten Pistazien, Cranberries sowie bei Gefallen mit etwas kandiertem, gehackten Ingwer vermengen. Granola in einem luftdicht verschlossenen Glas aufbewahren und täglich ein bisschen Advents Aroma genießen. Perfekt als Müsli aber auch einfach zum Naschen zwischendurch.

So ein leckerer weihnachtliches Genuss! Genieße dein Granola mit veganem Joghurt und Obst nach Belieben. Es schmeckt besonders gut, wenn man dann noch etwas Ahornsirup und Nussmus, z.B. Erdnussmus oder Mandelmus, über das Granola träufelt. In einem luftdichten Glas aufbewahrt, hält dein Granola 2-3 Wochen.