



Schoko-Kokos-Granola

Ergibt: ca. 15 Portionen

Zutaten:

100 g Haferflocken

100 g Dinkelflocken

50 g Amaranth, gepufft

50 g Kokoschips

2 EL Kakao, ungezuckert

3 EL Kokosöl

4 EL Ahornsirup

optional: 10–20 g Kokoschips

optional: 50 g Schokostückchen

oder -raspel (ich habe Vollmilch-Raspel verwendet)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander mischen.
3. Das Kokosöl in einen kleinen Topf geben und schmelzen lassen und den Ahornsirup unterrühren. So lange rühren, bis eine flüssige Konsistenz entsteht. Dies zu der Flockenmischung geben und alles sehr gut miteinander verrühren, sodass wirklich alle Flocken mit der Öl-Ahornsirup-Mischung bedeckt sind.
4. Die Mischung dann auf das Backblech streichen, in den Ofen schieben (zweite Schiene von unten) und so lange backen, bis das Granola knusprig ist. Je nach Ofenleistung kann das 20–30 Minuten dauern, dabei am besten nach 10 Minuten nochmals durchrühren.
5. Dann das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Granola darauf vollständig abkühlen und aushärten lassen.
6. Wenn gewünscht, nach dem Auskühlen noch weitere Kokoschips hinzufügen (sieht optisch sehr schön aus, wenn noch helle Kokoschips unter dem dunklen Granola sind) sowie etwas gehackte Schokolade oder Schokorasfel unterheben.
7. Danach in ein großes Glas füllen und bei Zimmertemperatur aufbewahren.