

## Zimtgranola

---

150 g Haferflocken, fein  
60 g Mandeln  
30 g Kokosöl, geschmolzen  
70 g Honig  
1-2 EL Zimt  
1/3 TL Salz



Für das Zimtgranola wird der Backofen auf 180°C vorgeheizt. Die Mandeln werden gehackt und mit den Haferflocken, dem Kokosöl, Honig, dem Zimt und Salz gut vermischt.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 10 Minuten backen. Die Mischung einmal durchwenden und nochmals etwa 10 Minuten weiterbacken. Das Granola darf nicht zu braun werden, denn da wird es bitter.

Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann wird es knusprig.

