

## Granola

**Zutaten:** (ergibt ca. 1 kg Granola)

- 300 g grosse Haferflocken
- 120 g Kürbiskerne
- 140 g Sonnenblumenkerne
- 60 g ungesüsste Kokoschips, grob gehackt
- 150 g Pekannüsse, halbiert
- 1.6 dl Ahornsirup
- 80 g Rohrzucker
- 1.2 dl gutes Olivenöl Extra Vergine
- 1 TL Fleur de Sel oder Maldon Meersalz
- 140 g getrocknete Cranberries oder grob gehackte Aprikosen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Kokoschips, Pekannüsse, Ahornsirup, Olivenöl, Rohrzucker und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen.

Die Mischung auf ein grosses mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben und übers ganze Blech (bis an die Ränder) gleichmässig darauf verteilen (max. 2 cm hoch) und in den vorgeheizten Ofen schieben. 45 bis 50 Minuten bei 150 Grad rösten.

Alle 10 bis 15 Minuten mit zwei grossen Bratkellen gut mischen.

Ist das Granola schön haselnussbraun und knusprig, das Blech aus dem Ofen nehmen und das Granola etwas abkühlen lassen. Wenn nötig nochmals mit wenig Salz abschmecken.

Die Masse ganz auskühlen lassen und die Cranberries oder die grob gehackten Aprikosen untermischen.

Das ausgekühlte Granola in ein luftdichtes Glas geben. So bleibt es einen ganzen Monat lang fein knusprig.

Quelle: «Salz, Fett, Säure, Hitze – Die vier Elemente guten Kochens» von Samin Nosrat, Verlag Kunstmann