

REZEPT



CRANBERRY- ZIMT- GRANOLA

BIO CEYLON ZIMT N° 916



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

2 g LÄSER (CA. 700 g)

VORBEREITUNG | 10 MIN.

KOCHZEIT | 20 MIN.

250 g kernige Haferflocken

100 g gehobelte Mandeln

75 g Walnüsse

50 g Kürbiskerne

35 g Leinsamen

1 TL Bio Ceylon Zimt N°916

3 EL Bio Cranberrypulver N°669

1 Prise Salz

100 ml Ahornsirup

3 EL Kokosöl

75 g Cranberries

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Haferflocken, Mandeln, grobgehackte Walnüsse, Kürbiskerne, Leinsamen, Ceylon Zimt, 1,5 EL Cranberrypulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
3. Ahornsirup und Kokosöl in einem kleinen Topf erhitzen und in die Schüssel gießen. Alles gut miteinander vermischen.
4. Müslimischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25 Minuten rösten. Zwischendurch mit einem Pfannenwender wenden und aufpassen, dass sie nicht zu dunkel wird.
5. granola abkühlen lassen.
6. Cranberries und die restlichen 1,5 EL Cranberrypulver untermischen und das Cranberry-Zimt-Granola in Gläser füllen.

Tipp | Das Granola kannst du mit allen unseren Fruchtpulvern verfeinern und es eignet sich ideal als selbstgemachtes Geschenk.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de