WINTER

ORANGEN-SCHOKO-GRANOLA

Ergibt ein Blech Granola

ZUTATEN

Für das Granola:
160 g Haferflocken, zart
60 g Reisflocken
120 g Buchweizen, geschält
60 g Kürbiskerne
80 g Haselnüsse
3 EL Kakaopulver
40 g Vollrohrzucker
50 ml Pflanzenöl
120 ml Orangensaft

Außerdem:
Zesten einer Bio-Orange
Wer mag: ca. 80 g Zartbitterschokolade, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Öl und Orangensaft dazugeben und gut vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Etwa 30 Minuten lang im Ofen backen.
3. Das Granola auskühlen lassen, mit frischen Orangenzesten vermengen und in Vorratsgläser füllen. Wer mag, kann sein Granola außerdem mit grob gehackter Zartbitterschokolade anreichern.

ORANGEN-SCHOKO-GRANOLA - WINTER