

Weihnachtliches Granola aus der Pfanne

Für 2 Portionen

Zutaten Pfannengranola:

- 40 g kernige Haferflocken oder Flockenmischung (zuckerfrei)
- 40 g gehackte Nüsse nach Wahl
- 1 EL Kokosöl
- 1 EL Ahornsirup (oder Honig)
- 1 Prise Salz
- 1 große Prise Zimt (optional)
- 1 Messerspitze Vanille (optional)

Zubereitung:

- 1) Haferflocken und Nüsse mit Kokosöl in einer Pfanne verrühren und erhitzen, bis alles anfängt zu duften. Ich habe Mandeln, Haselnüsse und Pekannüsse verwendet und noch ein paar Kürbiskerne mit in die Pfanne geworfen.
- 2) Gewürze und Ahornsirup oder Honig unterrühren, bis alles gut vermischt ist
- 3) Die Flocken-Nuss-Mischung abkühlen lassen. Das Abkühlen geht auf dem kalten Teller ganz fix und der typische Granola Knusper entsteht, wenn das Müsli kalt ist.

