



Granola mit Apfel & Zimt

Zutaten:

300 g Basismüsli
50 g ganze Mandeln mit Haut
2 TL Zimt
40 g Honig
60 g Kokosöl
1 Eiweiß
1 Prise Salz
50 g Apfelchips

Zubereitung:

Honig + Kokosöl im Topf erwärmen und mit dem Basismüsli, Mandeln und Zimt vermengen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter die Müslimischung heben.

Granola auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei Umluft 160°C für 20 Min. rösten. Nach der Halbzeit einmal durchmischen. Die Apfelchips 2 Minuten vor Ende zugeben.

Hinweis:

Das Eiweiß lässt das Granola schön blättrig und knusprig werden, ohne dass zu viel Öl und Honig erforderlich ist.

Serviere dein Granola mit Joghurt oder Milch und frischen Früchten nach Saison und hab so einen wundervollen Start in den Tag.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de