
Spekulatiusgranola

für 1 Blech bzw. etwa 20 Portionen á 30g

250g Haferflocken
50g ganze Mandeln
50g gehobelte Mandeln oder Haselnüsse
2 Tl Spekulatiusgewürz
3 Tl Zimt
50g Honig
1 Prise Kardamom
3 El geschmacksneutrales Pflanzenöl
2 El Butter
2 El brauner Zucker

(für dicke Knusperklümpchen die
Honigmenge verdoppeln)



Den Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die ganzen Mandeln grob hacken und mit den Haferflocken und den gehobelten Nüssen in einer großen Schüssel mischen.

In einer kleineren Schüssel Honig, Öl und Butter grob mischen und eine halbe Minute auf Auftaustufe in der Mikrowelle oder kurz auf dem Herd erwärmen. Dann Gewürze und Zucker dazu geben und alles gut verrühren.

Die Gewürzpaste über die Haferflockenmischung gießen und mit zwei Löffeln so lange durchmengen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Alles auf dem Blech verteilen und in Etappen knusprig backen. Zuerst 10 Minuten backen, dann einmal alles mischen und nochmal 5 Minuten backen. Erneut mischen und ein letztes Mal für 5 Minuten in den Ofen schieben. Insgesamt also ca. 20 Minuten Backzeit, so kann man innerhalb einer halben Stunde schon frühstücken. Das Müsli komplett abkühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.