



## Orangen-Mandel-Granola

Ergibt: ca. 15 Portionen

### Zutaten:

1 große Bio-Orange

100 g Mandelstifte

200 g Haferflocken

Mark von ¼ Vanilleschote

1 Msp Zimt

1 Prise Salz

2 EL Kokosöl

2 EL Ahornsirup

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Orange waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Danach den Saft auspressen. 3 EL des Safts abmessen. Den Schalenabrieb für später bereitstellen.
3. Die Mandelstifte in einer großen Schüssel mit den Haferflocken mischen.
4. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen, mit dem Zimt und dem Salz in die Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren.
5. Das Kokosöl in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen lassen, dann den Ahornsirup und die 3 EL Orangensaft einrühren. Dies zu der trockenen Mischung in die Schüssel geben und alles sehr gut miteinander verrühren.
6. Die Mischung nun gleichmäßig auf das Backblech streichen und in den Ofen schieben.
7. 10 Minuten backen, dann das Granola einmal gut umrühren und dann weitere 10 Minuten backen, dabei darauf achten, dass es nicht zu dunkel wird, es sollte goldbraun werden. Je nach Ofenleistung kann das 20–30 Minuten dauern, dabei am besten in den letzten 10 Minuten nochmals durchrühren.
8. Wenn das Granola hell-goldbraun gebacken ist (und erst dann), den Schalenabrieb der Orange über das Granola streuen, das Blech wieder in den Ofen schieben und noch einmal 2 Minuten backen.
9. Dann das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Granola darauf vollständig abkühlen und aushärten lassen.
10. Danach in ein großes Schraubglas füllen und bei Zimmertemperatur aufbewahren.