



## GRANOLA "WINTERKUSS"

von Andrea Wemken



### ZUTATEN

200 g Mandeln  
400 g Haferflocken  
150 g Sonnenblumenkerne  
50 g Sesam  
50 g Zartbitterschokolade in Stücken

150 g Apfelmus  
50 g Omas Butteröl\*  
150 g (brauner) Zucker  
2-3 TL Winterkuss\*

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Mandeln in den Mixtopf geben und grob zerkleinern. 2 Sekunden / Stufe 7.

Fülle sie in eine große Schüssel um (mind. 1,5 ltr.).

Gib nun die Haferflocken, Sonnenblumenkerne und den Sesam zu den Mandeln hinzu und vermische es. Stelle die Schüssel zur Seite.

Gib die Schokolade in den Mixtopf u. zerkleinere sie 5 Sek/Stufe 8

Apfelmus, Öl, Zucker und Winterkuss zugeben, 3 Min/50 Grad/Stufe 2 verrühren, zu der Haferflocken-Mandel-Mischung geben und gut vermischen.

Die feuchte Granolamischung auf dem Backblech verteilen und 35-40 Minuten bei 160 Grad im unteren Drittel des Backofens backen. Währenddessen alle 5-10 Minuten mit einem Kochlöffel vermischen, damit die Masse gleichmäßig bräunt.

Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Im Vorratsglas aufbewahren!

#### **Tipp:**

Dazu passt Joghurt, frische Früchte und ganz hervorragend deine Lieblings-Edelschmaus-Essig-Zubereitung!

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHAUS**  
*kochen mit Herz*