## **REZEPT FÜR GEWÜRZ-GRANOLA MIT SESAM**



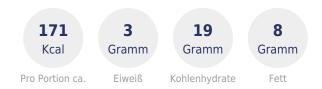
Für ca. 10 Portionen | 40 Min. | + Abkühlzeit

## **Zutaten**

- 100 g SweetFamily Rohrzucker
- 150 g Dinkelflocken (oder eine Flockenmischung)
- 30 g gehackte Mandeln
- 30 g Sesam
- je 1/2 TL gemahlener Koriander und Piment
- 1 gestrichener TL gemahlener Zimt
- 3 EL Rapsöl



## **ZUBEREITUNG**



- 1. Rohrzucker mit 50 ml Wasser aufkochen und 1 Minute unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
- 2. Flocken, Mandeln, Sesam und Gewürze mischen. Öl und Zuckersirup verrühren und mit der Flockenmischung vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze (130 °C Umluft) 25-30 Minuten knusprig backen, dabei ein- bis zweimal wenden.
- 3. Granola aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in ein gut schließendes Vorratsglas geben. Es schmeckt im Müsli oder als Topping auf Quark oder Joghurt.