



## Bratapfel–Granola



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 1 Vorratsglas (ca. 500g):

- 150g Dinkelflocken
- 150g Nussmix
- 50g Leinsamen
- 50g Haferflocken extrazart
- 50g Ungesüßte Apfelchips
- 50g Honig oder Agavendicksaft
- 40ml Walnussöl
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Gemahlener Ceylon–Zimt

#### Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten miteinander vermischen und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend den Mix auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und andrücken. Auf mittlerer Schiene ca. 15–20 Minuten rösten. Gelegentlich umrühren und andrücken. Sobald es nach Nüssen und Gewürzen zu duften beginnt (ca. nach 12–15 Minuten), ist das Müsli im Backofen fertig und kann nach Röstungsvorlieben noch einige Minuten im Backofen bleiben. Das Müsli immer im Blick haben (kann rasch anbrennen). Das Knuspermüsli auf ein kaltes Blech schütten, gut auskühlen lassen und in ein Vorratsglas füllen.

#### Tipp:

Das Knuspermüsli ist in einem verschließbaren Vorratsglas mehrere Wochen haltbar.