



# Weihnachts-Granola

GROSSER OFENZAUBERER

## Zutaten

---

200 g Nüsse nach Wahl  
70 g Spekulatius  
110 g Haferflocken, zart  
110 g Haferflocken, kernig  
40 g Kokosöl  
60 g Ahornsirup  
1 TL Vanilleextrakt  
1 TL Zimt  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Msp. Ingwerpulver  
1 Prise Salz  
1 TL Spekulatiusgewürz  
1 EL Nussmuss, z.B.  
Mandelmus, Haselnußmus

---

Rezept & Bild:  
Beraterin Brigitte  
Scholz-Hahnemann

**Steffi** kocht & backt  
EBBING

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

## So wird's gemacht

---

**Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.**

Großen Ofenzauberer mit Kokosöl einfetten. Nüsse und Spekulatius grob zerkleinern, entweder im Thermomix 3 Sek. | Stufe 4,5) oder mit dem Super-Hacker portionsweise grob hacken. Dann mit den Haferflocken in eine große Schüssel geben. Kokosöl, Ahornsirup, Vanilleextrakt, Zimt, Nelken, Ingwer, Salz, Spekulatiusgewürz und Nussmuss entweder im Thermomix 4 Min. | 50 °C | Stufe 1 erwärmen oder im Topf auf kleiner Hitze erwärmen und rühren.

Die Mischung in die Schüssel geben und alles gut durchmischen. Funktioniert am besten mit den Händen.

Danach das Granola auf dem großen Ofenzauberer gleichmäßig verteilen und ca. **20 Minuten** im Backofen backen. Während dieser Zeit **nach jeweils 7 Minuten** leicht durchrühren. Das Granola sollte nicht zu dunkel werden.

Granola vollständig auskühlen lassen. Anschließend luftdicht in Gläser abfüllen.

Schmeckt lecker zu Joghurt, Quark, Milch, Früchten oder als Dessert-Topping.