

## Schokoladen-Granola

### Zutaten

Für ca. 8 Portionen à 50 g, total ca. 400 g

150 g Haferflocken  
50 g gepuffter Dinkel  
70 g Mandeln  
20 g Kakaopulver  
1 Prise Salz  
2 EL Honig  
2 TL Rapsöl  
60 g weisse oder schwarze Schoggi-Perlen



### Zubereitung

Zubereiten: 15 Minuten  
Koch-/Backzeit: 25 Minuten  
Auf dem Tisch in 40 Minuten

1. Ofen auf 160°C Umluft/Heissluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C).
2. Alle Zutaten bis und mit Rapsöl gut mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 25-30 Minuten backen, auskühlen.
4. Granola zerbröseln und mit Schokoladen-Perlen mischen, luftdicht verpacken.

Gut verschlossen ca. 1 Monat haltbar.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 196 kcal, 7g Eiweiss, 9g Fett, 22g Kohlenhydrate.