

# Joghurt mit selbstgemachter Granola für unterwegs



## ZUTATEN

150 g ganze Haferflocken  
60 g Mandelspäne  
60 g Haselnüsse  
1 EL Zimt  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Vanilleextrakt  
4 EL Honig  
Joghurt oder Skyr



## SO BEREITEST DU DER JOGHURT MIT GRANOLA ZU

- 1 • Den Ofen auf 180° C vorheizen. In einer großen Schüssel die Haferflocken und den Zimt mit den Haselnüssen und der Hälfte der Mandelspäne vermischen. Danach den Honig, den Vanilleextrakt und 3 EL Sonnenblumenöl dazugeben und alles gut verrühren, das geht am besten mit den Händen.
- 2 • Die Granola auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Die restlichen Mandelspäne mit 1 EL Sonnenblumenöl vermischen und über die Granola streuen.
- 3 • Die Granola für 15–20 Minuten backen, die Granola dabei einmal wenden. Wenn die Granola eine goldbraune Farbe bekommt, ist sie fertiggebacken. Die Granola abkühlen lassen und in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.



Tipp

Im Deckel:  
Granola

**MEPAL**  
*Für immer*