



# TOASTED COFFEE GRANOLA VON LEONIE

Du kannst nicht genug vom Kaffeegeschmack bekommen? Dann geht's dir wie Leonie, Food Redakteurin bei FOODBOOM. Sie liebt es, klassische Gerichte mit Kaffee-Aroma zu verfeinern und ihnen so das gewisse Etwas zu verleihen. Momentan zählt ein Toasted Coffee Granola zu ihren absoluten Highlights. Das Knuspermüsli ist nicht nur verdammt lecker, sondern macht abgefüllt in kleine Einmachgläser auch optisch echt was her. Pure #FreudeFürZwischendurch eben!

## ZUTATEN

Für 5 Portionen:

100 g	Haferflocken, kernig
30 g	Dinkelflocken
30 g	Weizenkleie
2 EL	Wasser
2 EL	Melitta® Kaffee des Jahres
25 g	brauner Zucker
20 g	Sonnenblumenöl
20 g	Honig

## ANLEITUNG

01

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/ Umluft: 140 °C).

02

In einer Schüssel Haferflocken, Dinkelflocken und Weizenkleie vermischen. Wasser, gemahlene Kaffee, Zucker und Öl in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kaffeemischung zu der Flockenmischung geben, Honig hinzufügen und gut vermengen.

**Tipp:** Unbedingt darauf achten, dass die Mischung klumpenfrei ist und sich alles gut mit der bindenden Kaffeemischung vermengt hat.

03

Kaffee-Flocken-Mischung gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis das Granola goldbraun geröstet ist.

04

Granola abkühlen lassen und servieren. Tipp: In einem Glas mit Drehverschluss hält sich das Granola ca. 2 Wochen.



#FreudeFürZwischendurch