

## Schokoladen-Rosen-Granola

Kann man den Tag besser beginnen als mit einer Schüssel Schokoladen-Rosen-Granola mit Nüssen und Samen? Das glauben wir nicht! Wenn ihr ein nahrhaftes Frühstück liebt, ist dieses Rezept genau das Richtige für euch. Knusprige Snack-Liebhaber werden garantiert zufrieden sein, denn diese Granola ist eine wahre Geschmacksexplosion. Also sucht eure Lieblingsnüsse und -samen zusammen, holt euch Schokolade und Honig, denn es ist Zeit, etwas Leckeres zu machen!

### ZUTATEN

300 g Haferflocken (normal, nicht instant)

100-150 g Ihrer Lieblingsnüsse und -samen (Haselnüsse, Pistazien, Cashews, Walnüsse, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne)

200 g Rosinen

Getrocknete Cranberries oder getrocknete Kirschen

4-5 Esslöffel Kokosöl oder Sonnenblumenöl

2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver

100-200 g Honig

100 g Zartbitterschokolade

2 Esslöffel Rosenwasser

2 Esslöffel Rosenblätter



### Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Geben Sie die Haferflocken, Ihre Lieblingsnüsse und Kakao in eine Schüssel. In einem kleinen Topf erhitzen Sie den Honig, das Kokos- oder Sonnenblumenöl und das Rosenwasser. Vermischen Sie alles gut und geben Sie es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Backen Sie es 20-25 Minuten lang und rühren Sie alle 5 Minuten um.

Nach dem Backen lassen Sie es abkühlen. Mischen Sie dann Rosinen, Cranberries oder getrocknete Kirschen, Rosenblätter und gehackte Zartbitterschokolade darunter. In einem luftdichten Glas aufbewahren.

In diesem Rezept gibt es wirklich viel Spielraum. Die Granola kann jedes Mal etwas anders aussehen, je nachdem, welche Nüsse und Trockenfrüchte Sie auswählen. Sie können auch ½ Teelöffel Gewürze (wie Zimt, Kardamom oder Anis) zur Granola hinzufügen.