Homemade Granola: Super zartes Knuspermüsli selber machen

Bestes Homemade Granola: Ein superleckeres Knuspermüsli mit Nüssen, an dem man sich nicht die Zähne ausbeißt.

Müsli und ich, das ist irgendwie eine Hassliebe. Ich liebe die ganzen Sorten im Supermarkt und lasse mich manchmal auch dazu verleiten, eine mitzunehmen. Oft sind sie mir aber zu süß oder zu trocken. Die Nüsse sind meist ungeröstet und dann wahnsinnig hart, da beißt man sich fast die Zähne dran aus. Und wenn Haselnüsse drin sind, kann ich es dank einer leichten Allergie eh auch nicht mehr essen. Keine leichte Sache.

Also musste ein Müsli her, das alles verbindet: Geröstete Nüsse, leichte Süße und ohne Haselnüsse. Am besten mit leichtem Crunch – aber nicht zu hart. Und siehe da, ein kleiner Küchenversuch später und es war erschaffen. Das perfekte Knuspermüsli: Ein super zartes Nuss-Crunchy-Müsli, an dem man sich nicht die Zähne ausbeißt oder einen Zuckerschock bekommt. Hier das Rezept, wie ihr das Müsli ganz leicht selber machen könnt. Das Schöne an dem Rezept: Man kann ganz leicht den Geschmack variieren, in dem verschiedene getrocknete Früchte wie Datteln, Cranberrys oder auch Aprikosen nach dem Abküheln untermischt. Mein Favorit für gesunde Süße sind derzeit getrocknete Datteln. Wie macht ihr euer Müsli am liebsten?

Zartes Nuss-Knuspermüsli

Print This

Portionen: 1 Backblech Zubereitungszeit: 10 Minuten Koch-/Backzeit: 25 Minutes

Zutaten

- 300 g Haferflocken
- etwas Rapsöl
- 5 EL Dinkelkleie
- 150 g gemischte Nüsse, gehackt
- 4 EL Kokoszucker
- 1 Prise Zimt
- 3 EL Schokoraspel, nach Belieben
- 60 ml Ahornsirup

Anleitung

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Gebt die Haferflocken und die Dinkelkleie in eine große Rührschüssel, die Nüsse hacken und ebenfalls dazu, etwas durchmischen.
Nun einen guten Schuss Rapsöl drüber geben und verrühren. Den Kokoszucker unterrühren und, nach Belieben, die Schokoraspel. Alles gut durchmischen und großzügig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
Für ca. 20 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit, falls vorhanden, die Grillfunktion am Herd einschalten – so rösten die Nüsse besonders gut. Regelmäßig kontrollieren, dass es von oben nicht verbrennt.

Backblech aus dem Herd nehmen und den Ahornsirup darauf verteilen. Nicht umrühren sondern nochmals direkt für weitere fünf Minuten in den Ofen, Grillfunktion ausschalten.

Nach der angegeben Zeit das Müsliblech aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, nicht umrühren. Erst wenn es vollständig erkaltet ist in einen luftdichten Behälter umfüllen. Wer mag, gibt nach dem Abkühlen noch getrocknete Früchte wie Cranberrys, Datteln oder Aprikosen dazu.

Guten Appetit.

Notizen

Wichtig: Erst wenn das Crunchy-Müsli vollständig erkaltet ist in eine luftdichte Aufbewahrung umfüllen, sonst wird es nicht

crunchy sondern klebrig.