Granola aus der Heißlufritteuse

Das selbstgemachte Granola aus der Heißluftfritteuse ist die ideale Basis für Frühstück, Snacks oder als Topping für Joghurt und Smoothie Bowls.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

150 g	4-Korn-Flocken
25 g	Haferkleie
25 g	Leinsamen (geschrotet)
50 g	gehackte Nüsse (Walnuss, Haselnuss, Mandel, etc.)
50 g	neutrales Pflanzenöl (Rapsöl, Sonnenblumenöl)
60 g	Ahornsirup

Zubereitung

1. Für das **Granola aus der Heißluftfritteuse** die Haferflocken, Haferkleie, Leinsamen und gehackte Nüsse in einer großen Schüssel gründlich vermengen. Das Pflanzenöl und Ahornsirup in einem kleinen Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen. Die warme Mischung über die Flocken gießen und sofort gut umrühren, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Den Frittierkorb mit zugeschnittenem Backpapier auslegen.

2. Die Mischung in den Korb geben, glattstreichen und bei 175 °C zirka 15 Minuten in der Heißluftfritteuse knusprig backen. Alle 5 Minuten kurz durchmischen, damit nichts anbrennt. Granola in eine Schüssel geben, komplett auskühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp