

Jeden Moment genießen in

**VOR  
ARL  
BERG**



© Jessica Lerchenmüller

## Weihnachtliches Riebel-Granola

Zutaten für 2 Gläser

170 g Vorarlberger Riebelgrieß  
120 g Dinkelflocken  
140 g grobe Haferflocken  
75 ml Waldhonig  
80 g flüssiges Kokosöl  
50 g Walnüsse  
70 g Haselnüsse

Tipp: 1-2 TL Zimt hinzufügen

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Alternativ eine Auflaufform (33 x 20 cm) bereitstellen.

Vorarlberger Riebelgrieß, Dinkelflocken und Haferflocken in eine Schüssel geben und vermischen. Waldhonig gemeinsam mit dem Kokosöl hinzufügen und vermengen. Die Masse mit den Händen etwas zusammendrücken, damit später kleine knusprige Stücke entstehen. Anschließend die Nüsse untermengen.

Das Granola auf das Backblech oder in die Auflaufform geben.

Die Ofentemperatur auf 180°C reduzieren und das Granola im heißen Ofen 18–20 Minuten knusprig backen. Nach etwa 15 Minuten der Backzeit das Granola mit einem Holzkochlöffel umrühren. Bei Bedarf noch 3–5 Minuten im warmen Ofen nachziehen lassen.

Das gebackene Granola auskühlen lassen und in ein Einmachglas füllen und weihnachtlich dekorieren. Verschlossen ist es mehrere Wochen haltbar.

Rezept: Jessica Lerchenmüller, vollmundig.org