



Peanutbutter-Granola

- 140 g kernige Haferflocken
- 100 g Dinkelflocken
- 2 El. Chia Samen
- 100 g flüssiger Honig (ich habe Akazienhonig verwendet)
- 70 g Erdnussbutter natur (ich habe die von [nu3](#) verwendet)
- 1 Prise Salz
- 3 El Sonnenblumenöl
-

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hafer-, Dinkelflocken und Chiasamen vermischen. Honig, Erdnussbutter, Salz und Öl leicht erwärmen. Verrühren und über die Flocken gießen. Gut vermengen und auf ein mit Backpapier belegte Blech verteilen. Im Backofen goldbraun rösten. Abkühlen lassen und in einen gut verschlossenen Behälter füllen.

Das Knuspermüsli in Gläsern mit Naturjoghurt und Früchten schichten und gleich servieren.