



ovomaltine

## OVO GRANOLA



## ZUBEREITUNG OVO GRANOLA

### ZUTATEN

300 g	Haferflocken
40 g	Haselnüsse, gehackt
40 g	Baumnüsse, gehackt
40 g	Mandeln, gehackt
80 g	Ovomaltine Pulver
50 g	Kokosnussöl, geschmolzen
80 g	Melasse oder Birnel
100 g	Ovomaltine Schokolade

1. Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.
2. Die Haferflocken, die gehackten Nüsse und Ovomaltine Pulver in einer Schüssel vermischen.
3. Das Kokosnussöl in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Anschliessend die Melasse oder das Birnel zum Kokosöl dazu geben und gut verrühren.
4. Die Masse über die Haferflockenmischung geben und alles gut vermischen.
5. Das OVO Granola gleichmässig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für ca. 20 - 25 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Eventuell zwischendurch etwas umrühren.
6. OVO Granola aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Ovomaltine Schokolade in Späne hacken und unter das ausgekühlte OVO Granola heben.
7. Das OVO Granola kann in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Wochen aufbewahrt werden.

Mit frischen Früchten, Joghurt, Milch oder als Topping für Smoothie Bowls zubereiten und geniessen.