



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Schokoladen-Lebkuchen-Granola mit gebrannten Mandeln



## Zutaten:

für die gebrannten Mandeln:  
150g ganze Mandeln, mit Schale  
75g Wasser  
100g Zucker  
1TL Vanille Extrakt  
1TL Zimt

für das Schokoladen-Lebkuchen-Granola:  
300g zarte Haferflocken  
100g Mandeln, gehobelt  
10g Amaranth  
1 TL Lebkuchengewürz  
2 EL Kakaopulver  
100g Kokosöl  
140g Honig  
15g Kakao Nips  
50g Zartbitterschokolade

## Zubereitung gebrannte Mandeln:

In einer großen beschichteten Pfanne das Wasser zusammen mit dem Zucker, Zimt und Vanilleextrakt verrühren. Auf mittlerer Stufe erhitzen und aufkochen lassen. Anschließend die Mandeln hinzugeben und unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Mandeln müssen im Zuckerwasser nun so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht/verdampft ist. Nun sind die Mandeln mit einer klumpig trockenen Schicht überzogen. Jetzt bloß nicht panisch werden, diese unschöne Konsistenz bleibt nicht lange so ;-)

Stetig weiterrühren bis der Zucker wieder flüssig wird und karamellisiert. Die Mandeln sind nun mit einer gleichmäßigen Zuckerschicht überzogen. Pfanne vom Herd nehmen und die Mandeln sofort auf das Backblech geben. Gleichmäßig verteilen, damit sie beim auskühlen nicht aneinander kleben. Auskühlen lassen.

## Zubereitung Granola:

Die Haferflocken, die gehobelten Mandeln und das Amaranth in eine Schüssel geben. Das Lebkuchengewürz und Kakaopulver unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einem Topf bei schwacher Hitze den Honig und das Kokosnussöl schmelzen lassen (alternativ geht das selbstverständlich auch in der Mikrowelle). Anschließend zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Kochlöffel unterrühren bis sich alles schön miteinander verbunden hat,

Die Müsli-Mischung gleichmäßig auf das Backblech verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten backen. Anschließend mit dem Kochlöffel oder einem Pfannenwender wenden und für weitere 10-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit sowohl die Zartbitterschokolade als auch die gebrannten Mandeln in kleine Stücke hacken. Zusammen mit den Kakao Nips unter das Granola mischen. Tipp: Die Schokolade erst zum Granola geben, wenn dieses komplett ausgekühlt ist - ansonsten schmilzt die Schokolade.

Müsli in luftdichte Gläser abfüllen, verschließen und nach Belieben mit einer Schleife oder einer lieben Weihnachtsbotschaft verzieren.