

knuspermüsli mit haselnüssen,

Schokolade und huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées g.U.

Für 500g Müsli:

- *200 g Haferflocken*
- *100 g ganze Haselnüsse*
- *3 EL **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées g.U.***
- *3 EL Honig*
- *1 TL Vanilleextrakt*
- *50 g Zartbitterschokoladenstückchen (mind. 70 %)*
- *1 Prise Fleur de Sel*

Vorbereitung: 5 Minuten
Kochen: 15 Minuten

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
Die Haferflocken und die grob gehackten Haselnüsse in einer Schüssel vermischen.

Das Olivenöl mit dem Honig und dem Vanilleextrakt verrühren. Über die trockene Mischung gießen.

Auf einem Backblech verteilen und 10–15 Minuten im Ofen backen, dabei gut im Auge behalten (Achtung, Haselnüsse verbrennen schnell).

Nach dem Backen die Schokoladendrops und die Fleur de Sel hinzufügen. Vollständig abkühlen lassen und anschließend in Stücke brechen.

Genießen Sie es zum Frühstück oder als Dessert auf Eis mit frischen Früchten.

Tipp & Ratschlag: Das Granola hält sich 2–3 Wochen in einem luftdichten Glas, lichtgeschützt. Damit das Granola besonders knusprig wird, lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Aix-en-Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen des Sauerteigbrots, der schwarzen Olive, dem Kakao und der gekochten Artischocke.

Sie können aber auch ein Olivenöl Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U., Provence - olives maturées g.U. oder Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. verwenden.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026