Granola Claudis Knuspermüsli

4 Blech voll

Dunkle Schoki-Nuss-Granola (Klassik)

300 g Mandeln, 200 g Paranüsse grob hacken und mit **1 kg zarte Haferflocken** und **200 g Kokosraspeln** mischen. Auf 2 Schüsseln verteilen.

4 reife große Bananen mit **250 - 300 ml Ahornsirup** und **einer Prise Salz** pürieren. Sollte ca. 700 ml ergeben. Die Hälfte der Flüssigkeit in eine der Schüsseln mit der Haferflocken-Nuss-Mischung geben. Die andere Hälfte in den Kühlschrank geben und für die zweite Schüssel später nutzen.

Nun alles gründlich mit den Händen vermengen und auf zwei Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen. Bei 160°C Umluft ca. 30 - 40 Minuten backen. Regelmäßig (ca. alle 10 Minuten) umrühren/wenden, sodass alles gleichmäßig braun wird.

In der Zwischenzeit **300 g Zartbitterschokolade** hacken und auf 4 Portionen aufteilen und zur Seite stellen.

Wenn das Granola knusprig braun ist aus dem Ofen nehmen und mit der Schoki verrühren. Da das Granola warm ist schmilzt die Schoki und verteilt sich auf dem Granola.

Auskühlen lassen und abfüllen. Verschenken oder selber genießen.

Schmeckt zum Frühstück in allen Varianten (mit Joghurt, Milch, zu Porridge, Quark, ...) oder zu jeder anderen Gelegenheit :-)

Weiße Schoki-Kokos-Cranberry-Granola (Sommer-Edition)

Nach unglaublicher Beliebtheit dieser Sommer-Edition, hier für alle das Rezept damit ihr euch notfalls selber welches backen könnt ;-)

300 g Mandeln grob hacken und mit **1 kg zarte Haferflocken** und **200 g Kokosraspeln und 125 g Kokoschips** mischen. Auf 2 Schüsseln verteilen.

4 reife große Bananen mit **300 ml Ahornsirup** und **einer Prise Salz** pürieren.

Wie beim Klassik-Granola vorgehen, allerdings **200 g weiße Schoki** (50 g pro Blech) verwenden und zum Schluss **300g getrocknete Cranberrys** unterrühren.