

Nussmüsli mit Granola

Knackig. Nussig. Reichhaltig. Dieses Müsli gibt dir jede Menge Energie. Ich verarbeite einen Teil der Nüsse dabei gern in knusprigem Granola. Die Kombination der Nüsse steht dir dabei völlig frei. Ob Haselnuss, Walnuss, Pekannuss, Paranuss, Mandeln, Erdnüsse oder Cashews – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Beerenmüsli mit Granola

Knuspriges Granola, fruchtige Beeren. Selbstgemachtes Granola mit getrockneten Beeren ist mein absolutes Lieblingsmüsli. So produziere ich gerne regelmäßig ein bis zwei Backbleche auf Vorrat. Ob als tolles Mitbringsel zum gemeinsamen Frühstück oder Brunch, kleines Geschenk oder zum selber naschen. Dieses vegane und von Industriezucker freie Müsli passt einfach immer.

Granola mit Nüssen und Reissirup

Granola ist ein Knuspermüsli aus gebackenen Haferflocken. Ursprünglich mit Honig oder Zucker zubereitet, verwende ich am liebsten Reiszucker. Das Ergebnis: Veganes Granola ohne Industriezucker. Für den perfekten Crunch dürfen dabei ein paar Nüsse nicht fehlen. Ein wenig Zimt und Kardamom und dein

Granola schmeckt besonders aromatisch. Obwohl ich Granola auch gerne pur snacke, nehme ich es dabei doch am liebsten als Basis für selbstgemachte Müslimischungen wie Nussmüsli und Beerenmüsli.