



## Granola

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Person: 530 kcal, F 16 g, Kh 86 g, E 9 g

### Zutaten

für 4 Personen

60 g **Butter**  
200 g **Zucker**  
250 g **Haferflocken**

### Zubereitung

1. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zucker begeben, rühren, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
2. Hitze reduzieren, Haferflocken begeben, unter ständigem Rühren restliche Butter begeben, rösten, bis sich kleine, goldbraune Klümpchen bilden, lauwarm servieren.

**Dazu passt:** Apfelkompott, Joghurt.

**Tipp:** Granola mit lauwarmer Milch aufgiessen.