

# FELCHLIN CHOCOLATE GRANOLA (KNUSPERMÜESLI)

Felchlin Fabrikladen



**Felchlin**  
SWITZERLAND

# FELCHLIN CHOCOLATE GRANOLA (KNUSPERMÜESLI)

5–7 Portionen (Total 450 g)

Zubereitung 45 Minuten

- 100 g Haferflocken (Dinkelflocken, Hirse, ...)
- 1 g Salz
- 1 g Zimt
- 90 g Nüsse (Haselnüsse, Mandeln usw.)
- 50 g Kerne (Sonnenblumen, Kürbis usw.)
- 10 g Kokosraspel
- 60 g Kokosfett (Rapsöl, Cacaobutter Art. CS11C)
- 60 g Ahornsirup
- 80 g Felchlin Couverture Arriba 72%-72h (Art. CS87C)
- 20 g Maracaibo Nibs Groqant 2–3 mm (Art. CA26C)

## Zubereitung

Haferflocken, Salz, Zimt, Nüsse, Kerne, Kokosraspel mischen. Kokosfett erwärmen, Ahornsirup dazugeben und mit der Trockenmischung zusammenfügen. Auf einem Backpapier auf dem Blech ausbreiten und backen.

Backen bei 160°C (Umluft 140°C) ca. 30 Minuten.

Wenn die Mischung ausgekühlt ist, die gehackte Couverture und die Cacao Nibs beimischen.

## TIPP!

Nach dem Backen können auch Dörrfrüchte wie Aprikosen, Rosinen, Cranberries usw. dazu gegeben werden

### Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79  
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr