



Knuspermüsli zum Selbermachen



Materialien

- 300g Haferflocken
- 100g gehackte Mandeln
- 100g Kokosöl
- 130g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

So geht's

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Haferflocken, Mandeln, Salz und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.
3. Honig und Kokosöl in einen Topf geben und erhitzen. Kurz aufkochen lassen und währenddessen dauerhaft umrühren.
4. Die Flüssigkeit aus Honig und Kokosöl zu den trockenen Zutaten geben und alles gut miteinander vermengen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und die gesamte Masse darauf verteilen.
6. Für 10 Minuten im Backofen backen.
7. Blech aus dem Ofen nehmen, die Knuspermüsli-Stücke einmal wenden und für weitere 6 bis 8 Minuten backen.
8. Alles abkühlen lassen und danach luftdicht verschließen.

Guten Appetit!

Tipp: Luftdichtverschlossen hält das Knuspermüsli ungefähr 2 bis 3 Wochen und ist somit eine super Geschenkidee!

Viel Spaß! 