



Müsli-Bällchen



Zutaten:

300g Bio-Früchtemüsli

30g fein gewürfelte,
getrocknete Mango

4 EL Honig

50 ml Nussöl



So geht's:

1. Von 300g Bio-Müsli 100g abwiegen und im Mixer fein zerkleinern.
2. Mit 30g getrockneter Mango und dem restlichen Müsli mischen.
3. 4 EL Honig mit 50 ml Nussöl in einem kleinen Topf erwärmen und flüssig werden lassen.
4. Über den Müsli-Mix geben, alles gut vermengen und kleine Kugeln daraus formen.
5. Auf einem Backblech aushärten lassen.
6. Sollte das Müsli-Gemisch zu bröselig sein, noch etwas Honig für die Bindung hinzufügen.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Waage

Große Rührschüssel

Kleiner Topf

Esslöffel