



Selbstgemachtes Müsli



Zutaten:

- 120g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- ¼ Tasse Rapsöl
- 3 EL Ahornsirup
- ½ Tasse Honig
- 1 Prise Salz
- 500g Vollkorn-Haferflocken
- ½ Tasse Kürbiskerne
- ¼ Tasse Leinsamen
- ½ Tasse gehackte Nüsse
- 150g Kokosraspeln



So geht's:

1. Butter, Vanillezucker, Ahornsirup, Honig und Salz unter Rühren in einem Topf erhitzen.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen.
3. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
4. Das Müsli ca. 15 Minuten bei 165°C Heißluft im Ofen rösten.
5. Nach 7 Minuten das Müsli im Ofen wenden.
6. Das Müsli abkühlen lassen und in einem geschlossenen Behälter aufbewahren.
7. Das Müsli nach Belieben mit Milch, Joghurt und frischen Beeren zubereiten.



Das brauchst du:

- Die Hilfe eines Erwachsenen
- Backblech
- Backpapier
- Tasse
- Waage
- Esslöffel
- Kleiner Topf
- Kochlöffel
- Große Schüssel