



Knuspermüsli

6 Personen/Portionen

Zutaten

- 200g Haferflocken
- 20g Mehl
- 2EL Zucker
- 1EL Honig
- 2EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 50ml Wasser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten werden in eine Schüssel gegeben und per Hand vermischt, bis ein großer Klumpen entsteht der weder leicht auseinander fällt, noch sehr klebrig ist. Um das zu erreichen kann mit Wasser, Mehl oder Haferflocken nachgebessert werden. Zum Schluss muss die Masse nur noch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gebröckelt werden und bei 160°C backen bis es beginnt dunkel zu werden (ca. 30 Minuten). Erst wenn das Müsli ausgekühlt ist wird es knusprig.

Variante: Noch leckerer und ausgewogener wird es wenn sie je nach Geschmack Obst, Nüsse, Samen o.Ä. in ihr Müsli geben. Je nach Geschmack, kann der Zucker komplett durch Honig ersetzt werden.