



Knusper-Müsli

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

100g Haferflocken

200g Nussmischung (z.B. Haselnüsse, Mandeln, Paranüsse, Cashewkerne, Walnüsse ...)

200g Kernmischung (z.B. Kürbiss- und Sonnenblumenkerne, Sesam, Cashewkerne ...)

Obst (je nach Geschmack und Jahreszeit)

Gläser zum Einfüllen

Honig

Kokosöl

Joghurt (Natur oder mit Geschmack)

große Rührschüssel

Messer und Schneidebrett

Backblech

1. Zuerst werden die Nüsse mit einem Messer grob gehackt (Bitte einen Erwachsenen um Hilfe!)
2. Mische Haferflocken, gehackte Nüsse und Kernmischung in einer großen Rührschüssel.
3. Füge 2-3 EL Honig und Kokosöl dazu, sodass eine klebrige Masse entsteht. (Wenn du das Kokosöl und den Honig kurz erwärmst lässt es sich leichter vermischen.)
4. Die klebrige Müslimasse streichst du nun auf einem Backblech breit.
5. Müslimasse im Ofen 20-30 Minuten bei 180°Grad rösten, bis das Müsli goldbraun ist. Zwischendurch vorsichtig wenden. Anschließend abkühlen lassen
6. Das fertige Knuspermüsli kannst du nun mit kleingeschnittenem Obst und Joghurt in Gläser anrichten.

Auf die Plätze, fertig, losgeknuspert!! 😊