

# Crunchy-Schoko-Müsli



## Zutaten

Vorratsmenge

500 g Haferflocken  
250 g Kokosflocken  
4 EL Sesam  
1 EL Olivenöl  
125 ml Wasser  
125 g Honig  
1 Prise Salz  
200 g Nussmischung  
100 g dunkle Schokolade

## Zubereitung

Die Nussmischung und die Schokolade beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in einer großen Schüssel gut durchmischen und auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 6 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Nussmischung hacken, unter das Crunchy-Müsli mischen und alles für weitere 5 Minuten im Backofen rösten.

Die Schokolade fein hacken und auf dem warmen Müsli verteilen.