

Selbstgemachtes Müsli für 8 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g Haferflocken• 75 g Nüsse (ganz oder gehackt)• 25 g Kerne oder Samen• 1 TL Zimt• 1 Prise Salz• 100 ml Sonnenblumenöl• 125 g Honig/Agavendicksaft/ Ahornsirup	<ol style="list-style-type: none">1. Haferflocken mit Nüssen, Kernen, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.2. Öl und Honig erwärmen, zu den Haferflocken geben und alles gut vermischen.3. Müslimischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180° C Ober/Unterhitze für 10 Minuten backen. Dabei aufpassen, dass das Müsli nicht zu dunkel wird. Fertig ist es, wenn es goldbraun ist.4. Aus Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. In luftdicht verschließbare Gläser füllen.