

Knusper - Müsli bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr kernige Haferflocken, 300 gr gehackte Mandeln, 125 gr Sesam (ungeschält), 125 gr Sonnenblumenkerne, 250 gr Honig, 1 Esslöffel Sonnenblumenöl, 100 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 160° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Sesam ohne Fett in einer beschichteten Pfanne etwas rösten und abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und durchkneten.

Dann die Masse auf das Backblech verteilen und in den Backofen schieben (mittlere Schiene).

Die Müslimischung ca. 1 - 1.5 Stunden backen (je nach Backofen).

WICHTIG : Das Müsli während des Backens immer mal wieder umrühren!

Müsli anschließend abkühlen lassen.

Wer mag kann zuletzt noch 250 g Rosinen untermischen.

Alles in eine Plätzchendose geben, so kann man das Müsli einige Wochen aufbewahren.

Tipp: Auch eine nette Geschenkidee - gerade zu Weihnachten!