

# Selbstgemachtes Müsli

## Zutaten:

250 g kernige Haferflocken

80 g Mandeln

100 g Honig

4 EL Rapsöl

2-3 TL Zimt

evtl. getrocknete Früchte

## So geht's:

1. Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Die Mandeln klein hacken.
3. Alle Zutaten gründlich vermischen.
4. Die Müslimasse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
5. Für ca. 15 Minuten im Backofen backen, gelegentlich das Müsli mit einer Gabel auflockern.
6. Wenn das Müsli aus dem Backofen kommt, ist es noch ziemlich weich. Nach dem Abkühlen wird es dann aber schön knusprig.

Eurer Kreativität sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Probiert es doch auch mal mit Dinkelflocken, Haselnüssen, Walnüssen, Kürbiskernen, Kokosflocken, Kokosöl anstatt Rapsöl, Vanille anstatt Zimt, ...

Viel Spaß beim Nachmachen und lasst es euch schmecken,

eure Teamer 😊

