



Knuspermüsli

Zutaten:

- 65 g Margarine
- 35 g Öl
- 50 g Zucker, braun oder weiß
- 50 g Honig
- Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- etwas Salz
- **Knuspereinlage**
- 250 g Haferflocken
- 125 g Kokosflocken oder Kokoschips
- 40 g Haselnüsse gemahlen oder gehackt
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Leinsamen
- 25 g Sesam
- 25 g gepuffter Quinoa



Zubereitung:

- Zuerst die Margarine und das Öl mit dem Zucker, Honig, Vanillezucker und Salz sanft schmelzen und gut verrühren
im TM: ca 3 Min / 70 °C / Stufe 2 bis alles aufgelöst ist – evtl. die Zeit etwas verlängern.
- In der Zwischenzeit die Zutaten für die Knuspereinlage in der Ofenhexe vermischen.
- Die Margarine-Öl-Zuckermischung über die trockenen Zutaten in der Ofenhexe schütten und mit einem Mix´n´Scraper gründlich vermischen. Das dauert etwas – habt Geduld.
- Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze stellen und das Knuspermüsli für ca. 1 Stunde backen, dabei alle 5-7 Minuten gut umrühren.
- Nach einer Stunde den Backofen ausschalten, die Ofenhexe mit dem Müsli aber noch 30-45 Minuten (bis zur gewünschten Bräunung) drin stehen lassen – weiterhin alle 5-7 Minuten umrühren
- Wenn das Knuspermüsli die gewünschte Bräunung erreicht hat die Ofenhexe aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Wenn man während der Abkühlzeit immer wieder umrührt gibt es keine großen Klumpen
- **TIPPS**
 - Man kann auch Weizenkeime mit in die Knuspereinlage geben.
 - Auch ganz grob gehackte Cashewkerne schmecken super!
 - Wenn das Müsli ganz abgekühlt ist kann man auch noch Schokosplitter /-raspel dazugeben oder Trockenfrüchte
 - Ich habe in der Ofenhexe die doppelte Menge zubereitet. Das war aber fast zu viel ... Da wird das unfallfreie Umrühren zum Glückspiel

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>