

Santa's Knuspermüsli

für 6 Portionen

Zutaten:

- 200g kernige Haferflocken
(alternativ: glutenfrei)
- 1 EL winterliches Gewürz
(z.B. Lebkuchengewürz oder
Weihnachtsaroma)
- 100g Sonnenblumenkerne
- 60g Kürbiskerne
- 1 Prise Salz
- 3,5 EL Honig
- 5 EL Rapsöl
- 100g Cranberries, getrocknet
- 100g Raspelschokolade (Zartbitter)



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Haferflocken mit dem Gewürz, Salz, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne mischen.
3. Honig und Öl unterheben und auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
4. Das Müsli für ca. 25 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit das Müsli auf dem Blech durchmischen und weiterbacken.
5. Das Müsli auskühlen lassen und mit Cranberries und Schokolade vermischen.

Hinweis: Ein Müsli selber machen, ist immer die bessere Alternative zu einem Konventionellen, welches man kaufen kann. Es schmeckt nicht nur besser, sondern enthält auch deutlich weniger Zucker.

Santa isst sein Müsli am liebsten morgens zusammen mit Joghurt.

Hin und wieder nascht er es allerdings auch pur, weil es einfach so lecker ist.

Guten Appetit