

Weihnachtliches Knuspermüsli (als Vorrat)

Zutaten	Zubereitung
300 g Bio-Haferflocken blütenzart oder kernig 150 g Bio-Haferkleie 125 g gehackte Bio-Nüsse 100 g Kokosraspel 100 g Bio-Sonnenblumenkerne 50 g Bio-Sesam 3 TL Lebkuchengewürz	Zutaten in einer großen Schüssel gut durchmischen.
125 ml Wasser 100 ml neutrales Öl ¼ TL Salz ¼ TL Vanillezucker 4 EL Honig	Zutaten miteinander mischen, so dass eine Mixtur entsteht.
	Trockene und flüssige Zutaten gleichmäßig miteinander verrühren.
1 mit Backpapier ausgelegtes Backblech	Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (Schichtdicke ca. 2 cm). Im Backofen ca. 30-45 Minuten bei 160°C Umluft hell rösten, dabei alle 10 Minuten wenden.
100 g Bio-Rosinen	Rosinen unter das geröstete Müsli mischen und abkühlen lassen.

Tipps/Variationen:

- Haferkleie durch Flocken ersetzen.
- Haferflocken durch andere Getreideflocken austauschen.
- Unter das erkaltete Müsli können Raspel-Schokolade oder Schokodrops untergemischt werden.
- Lebkuchengewürz durch Spekulatiusgewürz ersetzen.
- Im verschlossenen Gefäß ist das Müsli 2-3 Wochen haltbar.