

Selbstgemachte Müeslimischung

Zutaten

Ergibt 500 g Müeslimischung

Säckli oder Gläsli
Backpapier für das Blech

25 g Butter
1 EL Honig
1,25 dl Apfelsaft
300 g Haferflocken
80 g Mandeln, grob gehackt
40 g Pecannüsse, grob gehackt
30 g Kokosflocken
1 TL Zimt
1 Päckchen Vanillezucker



Als Geschenk aus der Kita-Küche



Zum Frühstück mit Milch

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Honig in einer kleinen Pfanne schmelzen. Leicht auskühlen lassen und den Apfelsaft dazugeben.
2. In einer Schüssel Haferflocken, Mandeln, Pecannüsse, Kokosflocken, Zimt und Vanillezucker gut vermischen. Mit der Flüssigkeit übergossen und gut durchmischen, so dass alle Zutaten benetzt sind. Auf dem vorbereiteten Backblech gleichmässig ausstreichen und in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten rösten. Gelegentlich durchmischen.
3. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

Die Müeslimischung hält sich in einem luftdicht verschlossenen Gefäss bis zu einem Monat.