

Weihnachtliches Knusper-Müsli

ca. 15 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Knusper-Müsli:

- 120 g Honig
- 200 g feine Haferflocken
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 KL Zimt
- 1 KL Lebkuchengewürz
- 3 EL Speiseöl
- 50 g getrocknete Cranberrys

1 Knusper-Müsli:

Honig in einem Topf erhitzen. Alle trockenen Zutaten, bis auf die Cranberrys, in einer Rührschüssel vermischen. Speiseöl und warmen Honig dazugeben und gut vermengen. Die Mischung auf ein Backpapier geben, gleichmäßig verteilen und zu einer großen Platte andrücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Das erkaltete Müsli in beliebige Stücke brechen und mit den Cranberrys vermischen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein veganes Müsli können Sie den Honig durch Agavendicksaft austauschen.
- Man kann auch noch zusätzlich 2 EL Chiasamen oder Sesamsamen unterrühren.
- Schokoladig wird das Müsli, wenn nach dem Backen 50 g grob gehackte Zartbitterkuvertüre dazugegeben werden.
- Vom Müsli kann man pur naschen oder es klassisch mit Milch zubereiten.