

Weihnachtliches Knusper-Müesli

etwa 15 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Knusper-Müesli:

120 g Honig
200 g Haferflocken zart
100 g Mandeln, gehackt
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Lebkuchengewürz
3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
50 g getrocknete Cranberrys

1 Vorbereiten:

Honig in einem Topf erhitzen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Knusper-Müesli:

Alle trockenen Zutaten, bis auf die Cranberrys, in einer Rührschüssel vermischen. Speiseöl und warmen Honig dazugeben und gut vermengen. Mischung auf das Backpapier geben, gleichmässig verteilen und zu einer grossen Platte andrücken.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Müesli auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Je nach Wunsch in grössere oder kleinere Stücke brechen und mit den Cranberrys mischen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein veganes Müesli kann Honig durch Agavendicksaft ersetzt werden.
- Nach Wunsch können zusätzlich 2 EL Chia Samen oder Sesam Samen beigegeben werden.
- Gibst du 50 g Schokolade hinzu, so wird es schön schokoladig.
- Das Müesli kann man pur naschen oder mit Milch oder Joghurt geniessen.

