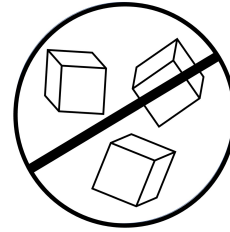


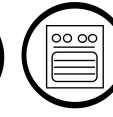
Knusper Müsli ohne Zucker



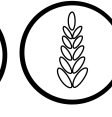
30 Stück



Vorbereitung
30 Minuten



160°
2x7 Minuten



mit
Weizen



Für den
Vorrat



Thermomix®
geeignetes Rezept

200g Nussmischung

Die Hälfte der Nüsse im Thermomix 3 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern und aus dem Mixtopf in eine Schüssel umfüllen. Die Andere Hälfte 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in eine Schüssel umfüllen

50g Butter

50g Agavendicksaft*

200g Haferflocken

Butter zusammen mit dem Agavendicksaft 1 Minute bei 90°C und Stufe 2 schmelzen lassen. Die Nüsse zusammen mit den Haferflocken in den Topf geben und 10 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.

Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen bei 160°C ca. 2x7 Minuten backen lassen. In der Hälfte der Zeit Müsli mischen.

Die Mischung noch im warmen Zustand in geeignete grosse Stücke brechen und komplett auskühlen lassen, bevor du sie luftdicht zur Aufbewahrung verpackst.

Das Müsli dann mit Joghurt oder Milch geniessen.

*Anstelle von Agavendicksaft, kannst du gerne auch Birnel einsetzen.

