

## **Knusper-Müsli**

### **Zutaten für 2 Personen:**

2 Tassen glutenfreie, kernige

Haferflocken (150 g)

5 EL Nüsse z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien, ggf. etwas hacken

2 EL Honig

1 EL Öl

1 Handvoll getrocknete Früchte (ca. 20 g) z.B. Pflaumen ggf. etwas kleinschneiden

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Haferflocken mit den Nüssen in einer Schüssel vermengen.

Honig und Öl in einem Topf aufkochen. Die Flockenmischung gut unterrühren, dann Trockenfrüchte zugeben und vermengen.

Die Haferflockenmasse gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, festdrücken und im vorgeheizten Ofen 30–40 Minuten rösten, dabei nach der Hälfte der Backzeit die bröselige Mischung einmal gut durchrühren, damit das Müsli schön knusprig wird.

Herausnehmen und auf dem Blech gut abkühlen lassen. Dann in kleine Stücke brechen und bis zur Verwendung in einem luftdicht verschließbaren Glas aufbewahren.

