

# MÜSLI CRUNCH – total vereinfacht!



Müsli-Crunch

**MÜSLI-CRUNCH total vereinfacht:**

1 Packerl Haferflocken grob (500g)  
1 Packerl Nüsse (gemischt) (200g)  
1 Packerl gemischte Samen/Kerne (150g) +  
Zimt miteinander vermischen

1/3 Tasse Wasser (ca 80ml) mit  
5 Esslöffel Zucker und  
4 Esslöffel Kokosöl erwärmen und mit der Flockenmasse gut  
vermischen.

Auf einem Backblech bei 180 Grad backen. Nach ca 20 Minuten (Achtung bei Heißluft kürzer) unter strengster Beobachtung □ leicht bräunen, auskühlen lassen und in ein Vorratsglas füllen.

Share this: