

Crunchy-Schoko-Müsli

Von Isabell Haaf

Zubereitungszeit: 5 Minuten + 15-20 Minuten im Ofen

Du brauchst:

- 320 g Haferflocken (Kleinblatt)
- 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 120 g Nussmus deiner Wahl
(ich habe braunes Mandelmus genommen)
- 100 g Dattelpaste oder Reissirup
- 1 EL Kokosöl (optional)

Und so geht's:

1. Ofen auf 180°C Grad vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten (Haferflocken, Kakaopulver, Salz und Vanille) in einer großen Schüssel miteinander vermengen.
3. Anschließend alle feuchten Zutaten (Nussmus, Dattelpaste/Reissirup und ggf. Kokosöl) vermischen und den trockenen Zutaten hinzugeben.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und für 15-20 Minuten im Ofen backen.
5. Abkühlen lassen und in einem Vorratsglas fest verschließen (ca. 1 Woche haltbar) oder gleich genießen.

Tipp: Wer es nicht so süß mag kann den Dattelpasten/Reissirupanteil minimieren und mit etwas Wasser strecken. Kakaopulver könnt ihr auch gerne bei kleinen Kindern mit Carobpulver austauschen.

