

Selbstgemachtes Knuspermüsli – Granola

Hallo! Wie die Zeit vergeht! Heute haben wir schon den 4. Advent, also kommt bald das Christkind! So haben wir es als Kinder gelernt. Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier, dann steht das Christkind vor der Tür, dann haben wir noch eine Woche. Also müssen sich Kinder lieb haben, noch ein wenig gedulden. Aber das ist nicht so gut miteinander vertragen. Zu Weihnachten bekommen die Musli-Liebhaber unter unseren Freunden und unserer Familie ein selbstgemachtes Knuspermüsli. Ganz einfach gemacht und schmeckt wirklich total knusprig!



Granola Knuspermüsli

Zutaten:

200 g Haferflocken

150 g Nüsse (Walnüsse, Mandeln etc.)

50 g Kürbiskerne

50 g Kokosraspel

1 TL Zimt

150 g getrocknete Marillen

5 EL Honig

5 EL Öl

Alle Zutaten, außer die getrockneten Marillen, vermischen und durchmischen, geben so das alles mit Honig und Öl bedeckt, in ein dickwandiges Mörserchen bei 100°C backen, dabei alle 10 Minuten und Trockenfrüchte untermischen. Auskühlen lassen.





Bei den Zutaten, ist Euren Vorlieben freier Lauf gelassen
Ausstehen der Kugeln, aber können, Mandeln können durch, andere
Trockenfrüchte oder Rosinen ersetzt werden.



Verpackt habe ich das Müsli in Cellophansackerl. Für den
Verpackungsprozess habe ich das Schwarzweißgetrocknete Foto
von dem süßen Kind mit der Brezle von oben und der Länge
des Cellophansäckchens gemessen. In der Mitte der Länge
habe ich ein Loch geschnitten. Diesen dann mittig in den
Sack aufgeben und mit der Heftklammermaschine
festhalten. Dann noch eine selbstklebende Spitzenbordüre
auf die nicht zu sehen haben in Karichen gehen lassen
und auf der anderen Seite mit einem
Heftstempel bedruckt.
Fertig ist ein selbstgemachtes Geschenk.



Haferflocken,
Walnüsse, Mandeln
Kürbiskerne, Sesam
Leinsamen, Dinkel
Spekulatius, Zimt
getrocknete Marille
Honig, Öl
300g Inhalt
4 Wochen haltbar



Granola bedeutet nichts anderes als mit Nüssen und Honig
gebackene Haferflocken, sprich Knuspermüsli.
Adventswünschen. Euch einen schönen, restlichen 4.
Adventssonntag.