



Milkau 

Alles Gute aus der Heimat

Tante Milkau's Müsli



Zutaten:

- 150g Haferflocken
- 150g Dinkelflocken
- 1 EL Mandeln
- 1 EL Haselnusskerne
- 1 EL Cashewkerne
- 2 EL Tante Milkau's Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Ingwer, kandiert
- 1 EL Cranberries, getrocknet
- 1 EL Mango, getrocknet
- 1 EL Aprikosen, getrocknet
- 1 EL Pflaumen, getrocknet

1. Schritt

Haferflocken, Dinkelflocken, Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Honig und Olivenöl in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Die Flocken-Nuss-Masse gleichmäßig auf einem flachen Blech verteilen und bei 190°C ca. 5-10 Minuten goldgelb backen.

2. Schritt

Nach Ende der Backzeit das Müsli abkühlen lassen. Währenddessen die Früchte in mundgerechte Würfel und in einer Schale miteinander vermischen.

3. Schritt

Die abgekühlte Granola kann in einem Weckglas für 2-3 Tage gelagert werden. Vor dem Servieren einfach mit ein paar Teelöffeln der getrockneten Früchte mischen und mit Milch oder Joghurt genießen.

Noch mehr
Rezepte



» *Guten Appetit!* «