

Knuspriges Hafermüsli

- 500g grobe Haferflocken
- 60g Pflanzenöl (Rapsöl ist geschmacksneutral,
Sonnenblumenöl passt auch sehr gut)
- 180g Honig (möglichst flüssig)



Zubereitung:

Alle Zutaten in einer großen Pfanne vermischen, diese langsam erhitzen!
Achtung bei zu schnellem Erhitzen brennt das Müsli leicht an.

Die Zutaten durch Rühren anrösten, sobald es lecker duftet,
noch zwei Minuteniterrühren, jedoch den Herd abschalten oder
die Pfanne von der Platte ziehen.

Das Müsli abkühlen lassen und in ein Vorratsglas umfüllen,
fertig ist das nächste Frühstück.

Wer möchte kann vor dem Abfüllen noch Dörrobst, Nüsse und/oder Kerne
untermischen, das ermöglicht noch weitere geschmackliche Varianten!

Beim eigentlichen Frühstück wird das ganze noch mit frischem Obst, Joghurt,
Milch oder Orangensaft angerührt und verfeinert.

Guten Appetit!