



## Zutaten:

300 g Haferflocken

100 g Nüsse

80 g Kokosöl

2 TL Zimt

50 g flüssige Süße  
z.B. Honig oder  
Ahornsirup

1. Backofen vorheizen (Umluft: 160 Grad). Nüsse nach Beileiben grob hacken und mit Haferflocken in einer Schüssel vermengen.
2. Kokosöl in einem Topf schmelzen und mit der flüssigen Süße und dem Zimt vermischen und zu den Haferflocken geben. Alles gut vermengen
3. Backblech mit einem Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen.
4. Ca. 10-15 Minuten im Ofen backen bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Während der Backzeit einige male mit einer Gabel wenden.

Nachdem das Müsli abgekühlt ist, können weitere Zutaten hinzugegeben werden: z.B. Schokodrops, Kokochips, getrocknete Früchte, ect.

MHHH KNUSPRIG & KÖSTLICH!