

## 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 jeder sieht nicht so gut miteinander vertragen zu Weihnachten bekommen die Musli-Liebhaber unter unseren Freunden und unserer Familie ein selbstgemachtes Knuspermüsli. Es ist 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 abgedeckt, 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 auch 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 Brustwarze und der Länge der  
Hande in einem Kuchenteller gemittelt. Diese dann mittig auf  
den Cellophansackerl gesteckt und mit einem Heftklammer  
auf dem Foto darauf geben und mit der Heftklammermaschine  
festhalten. Dann noch eine selbstklebende Spitzenbordüre  
auf die Hande kleben und auf der anderen Seite mit einem  
kleinen Stempel 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. Adventswünsche. Euch einen schönen, restlichen 4. Adventssonntag.