

Rezept für Keks-Knuspermüsli

Portionen: 4

Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 150 g | Keksreste (z. B. Vanillekipferl) |
| 80 g | Haferflocken |
| 60 g | Kokosraspeln |
| 60 g | gehobelte Mandeln |
| 3 EL | Rosinen |
| 1 Prise | Zimt |
| 1 Prise | Salz |
| 4 EL | Honig |
| 3 EL | Speiseöl |



Zubereitung

1. Kekse zerbröseln und mit den restlichen trockenen Zutaten vermengen. Honig und Öl verquirlen (eventuell kurz erwärmen), zur Keksmasse geben und gut einarbeiten.
2. Die Masse gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad (Umluft) ungefähr 10 Minuten backen lassen. Danach die Knuspermüsli-Stücke mit einem Pfannenwender wenden und weitere 15 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit immer wieder nachschauen, damit das Müsli nicht verbrennt.
3. Das fertiggebackene Keks-Knuspermüsli abkühlen lassen. In einem luftdichten Behälter abgefüllt hält es ungefähr zwei Wochen.

Tipp: Schön verpackt im Glas eignet sich Keks-Granola auch wunderbar als süßes Geschenk für eure Liebsten.