



# Knusper-Beerenmüesli



## Zutaten

200 g grobe Haferflocken  
200 g feine Haferflocken  
150 g Mandeln mit Haut,  
grob gehackt  
80 g Mandelblättchen  
120 g  
Sonnenblumenkerne  
100 g Ahornsirup  
3 EL Mandelöl  
(ersatzweise  
Sonnenblumenöl)  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote,  
ausgekratztes Mark  
1 Prise Zimtpulver  
200 g getrocknete Beeren  
100 g getrocknete  
Kirschen

## Zubereitung

Haferflocken, Mandeln und Sonnenblumenkerne mischen. Ahornsirup und Mandelöl mit den Gewürzen verrühren und unter die Haferflockenmischung geben. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit Heissluft 120 °C 1 Stunde trocknen. Nun die getrockneten Früchte dazugeben, vermischen und weitere 30 Minuten trocknen. Bleibt in einem luftdichten Gefäss ca. vier Wochen lang knusprig frisch.

## Anrichten

# Garstufe

Mit Vorheizen

1 ½ Stunden | Heissluft 120 °C