

myChoco Rezepte

Veganes Knuspermüsli



Du brauchst:

- ♥ 50 g **myChoco Zartbitter**
- ♥ 270 g Haferflocken
- ♥ 80 g Kokosflocken
- ♥ 60 g Rohrzucker
- ♥ 50 g Kakaopulver
- ♥ 1/2 TL Salz
- ♥ 80 g Honig/Agavendicksaft für die vegane Variante
- ♥ 3 EL Kokosöl

So geht's:

1. Ofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Haferflocken, Kokosflocken, Zucker, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel mischen.
3. Honig/Agavendicksaft und Kokosöl in einer kleinen Schüssel schmelzen.
4. Die Mischung aus Kokosöl und Honig über die Haferflocken geben und vermischen, bis sich alles gut verbunden hat.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mischung darauf glatt verteilen.
6. Für 5 Min. backen, dann einmal wenden und weitere 5-7 Min. backen.
7. Abkühlen lassen, gehackte Zartbitterschokolade untermischen und genießen.
8. Kleiner Tipp: Du kannst natürlich dein Knuspermüsli mit verschiedenen Nüssen, Trockenfrüchten oder frischem Obst verfeinern. Das Müsli lässt sich ganz einfach in einem Glas oder einer Dose lagern.

Viel Spaß beim Genießen! ♥