



Power-Müsli

Zutaten für 1050 g insgesamt

75 g Haselnüsse

75 g Mandeln

75 g Pecannüsse

75 g Cashewkerne

150 g Butter in Stücken

90 g Vollrohrzucker

380 g Haferkleie

45 g Leinsamen, braun

45 g Sonnenblumenkerne

45 g Cranberrys, getrocknet

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse und Cashewkerne in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
3. Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. 10 Sek./100°C/Stufe 1 schmelzen.
4. Zerkleinerte Nüsse, Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkerne zugeben und 25 Sek./☐/Stufe 2 vermischen.
5. Mit dem Spatel nach unten schieben und weitere 25 Sek./☐/Stufe 2 vermischen.
6. Cranberrys zugeben, mit dem Spatel mischen, auf das vorbereitete Backblech verteilen und unter Beobachtung ca. 20 Minuten (180°C) bräunen. Dabei gelegentlich mit einem Löffel mischen, um ein gleichmäßiges Bräunen zu erreichen. Müsli abkühlen lassen und in einer Vorratsdose kühl und trocken aufbewahren.

