

„Das Dorfladen Müsli“



Grundrezept: (nach Geschmack und Vorrat variieren)

- ¼ Tasse gutes regionales Öl
- ½ Tasse braunen Zucker
- ½ Tasse Imker Honig aus Hofheim
- ½ Tl. Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

In einem großen Topf schmelzen lassen, und dann zugeben:

- 500g Flocken (4-Korn, Hafer, ...) z.B. von der Fahresmühle
- 1 Tasse Sonnenblumenkerne z.B. von der Fahresmühle
- ½ Tasse Sesamschrot z.B. von der Fahresmühle
- 1 Tasse gem. Haselnüsse oder Mandeln
- gestiftelte Mandeln, Kokosraspeln, Kürbiskerne
- Weizenkeime, Nüsse, Salatkernmix ... (nach Belieben)

Das ganze bei 170° im Backofen backen, immer wieder durchmischen, bis alles gleichmäßig goldbraun ist. Abkühlen lassen. Eventuell noch Rosinen zugeben (nicht mitbacken, sonst werden sie schwarz!) und zur Krönung obendrauf: Frisches Obst.

**Alle Zutaten erhalten Sie natürlich bei uns
in Ihrem Dorfladen Riedbach.**

Guten Appetit.