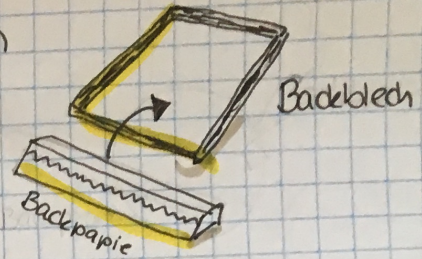


Backblech mit Backpapier auslegen



ALLE Zutaten **AUSSER** die Trockenfrüchte in einer grossen Schüssel gut vermischen.

Die Mischung auf das Backblech geben und 20 Minuten backen.

Alle 5 Minuten die Mischung wenden.
(mit Hilfe eines Erwachsenen)

Mischung gut abkühlen lassen und dann die Trockenfrüchte untermischen und luftdicht verpacken.
(Einmachglas, Blechdose)

Das Müsli ist so 3 Wochen haltbar.



TIP: im Sommer das Müsli mit frischen Früchten aufpeppen (Erdbeeren, Himbeeren, Trauben, Bananen usw.)

