



Knusper-Müsli mit Joghurt und Beeren

Zutaten:

2 Tassen Haferflocken
 2 EL Amaranth (gepoppt)
 2 EL Walnüsse
 200 ml Wasser
 1 EL Chiasamen
 3 EL Cornflakes (ungesüßt)

3 EL Kokosraspeln
 2 EL Cranberrys
 1 EL Leinsamen
 1 EL Agavensirup
 1 TL Ahornsirup

Zusätzlich: eine Handvoll Beeren Eurer Wahl,
 130 g Naturjoghurt und 1 TL Kokosraspeln

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Für das Müsli vermengt Ihr alle Zutaten in einer Schüssel. Wer die Cranberrys etwas weicher mag, kann sie auch erst nach dem Backen untermischen.
3. Verteilt alles gleichmäßig auf einem Backblech. Ab damit in den Ofen für ca. 40 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit solltet Ihr das Müsli einmal gut durchmischen.
4. Lasst das Müsli am besten über Nacht auskühlen.
5. Morgens könnt Ihr dann den Joghurt in eine Müsli-Schüssel geben. Jetzt müsst Ihr nur noch das Müsli und die Beeren darauf verteilen und es euch schmecken lassen.