

Kathas Studentenküche

-Schnell gekocht und super lecker-

Schoko-Knusper-Müsli

Zutaten für 4 Portionen:

200g Basis-Müsli (oder 3-Korn-Flocken)

4 EL Vanille-Sirup

1 TL Backkakao

Prise Salz

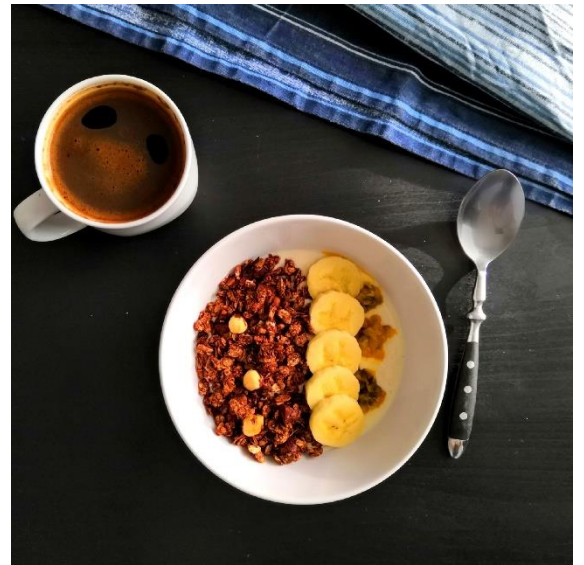
50g Haselnüsse (oder Mandeln)

100g Zartbitter-Schoko-Drops

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Ofentemperatur: 180 Grad Ober-/Unterhitze



Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 180 Grad auf.
2. Vermenge Sirup, Kakao und Salz miteinander.
3. Gib das Müsli/die Flocken in eine große Auflaufform. Gieße das Sirup-Kakao-Gemisch darüber und rühre alles gut um. Am Ende sollte alles mit dem Sirup bedeckt sein und leicht verklumpt sein.
4. Schiebe das Müsli für 20-25 in den Ofen. Hole es anschließend heraus und lasse es in der Auflaufform gut abkühlen.
5. Röste in der Zwischenzeit die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Öl (!) an. Heize dafür die Pfanne auf mittlerer Stufe auf und schwenke die Nüsse darin für 10 Minuten.
6. Lege die Nüsse anschließend zwischen zwei Küchenpapierblätter und reibe sie aneinander, bis diese gehäutet sind.
7. Gib die Nüsse und die Schoko-Drops zum Müsli und vermenge vorsichtig alles miteinander. Fülle das Müsli in ein Vorratsglas.