

Rezept

Herbstmüsli mit Ahornsirup und Nüssen

Ein Rezept von Herbstmüsli mit Ahornsirup und Nüssen, am 24.02.2024

Zutaten

25 g Butter	1 EL brauner Zucker
75 ml Ahornsirup	je 100 g zarte und kernige Haferflocken
50 g gepuffter Reis (z. B. Rice Krispies)	25 g Mandelblättchen
50 g Pekan- oder Walnüsse	1/4 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz	75-100 g Trockenfrüchte (z. B. Cranberrys, Äpfel, Feigen)

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 500 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, dabei dürfen die Ränder gut ein wenig überstehen.
2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, vom Herd nehmen und den Ahornsirup einrühren. Die anderen Zutaten (bis auf die Trockenfrüchte) in einer großen Schüssel mischen. Sirupbutter darübergießen und alles mit einem Kochlöffel gründlich vermengen, bis die trockenen Zutaten gleichmäßig mit der Sirupbutter überzogen sind.
3. Müslimischung auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Dabei alle 10 Min. mit einem Pfannenwender durchmischen, damit das Müsli gleichmäßig bräunt. Nicht zu dunkel werden lassen, sonst bekommt es eine bittere Note.
4. Das Müsli aus dem Ofen nehmen und mithilfe des Backpapiers (alle vier Ecken zur Mitte hin zusammenfassen) zum Auskühlen auf die Arbeitsfläche legen. Die Trockenfrüchte nicht zu fein hacken und über dem kalten Müsli verteilen. In luftdicht verschlossenen Behältern hält es sich mehrere Wochen.