

Zelfgemaakte Muesli

Ingrediënten

- 25 gram rozijnen
- 25 gram kokosrasp (optioneel)
- 25 gram extra gedroogd fruit naar keuze (bijv. abrikozen, dadels, pruimen enz.)
- 200 gram havervlokken
- 50 gram grof gehakte noten en pitten naar keuze (bijv. hazelnoten, amandelen, zonnebloempitten, pompoenpitten, pijnboompitten etc.)
- 1 theelepel kaneel
- 4 eetlepels zonnebloem olie
- 50 gram SteviJa Kristal[®]



Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 °C en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Houd de rozijnen, kokosrasp en het gedroogd fruit apart.

Roer in een mengkom de overige ingrediënten goed door elkaar. Leg dit mengsel op de bakplaat en bak de muesli in 25 minuten knapperig.

Schep tijdens het bakken de muesli elke 10 minuten om.

Roer na het bakken de rozijnen, het gedroogde fruit en de kokosrasp door de muesli en laat het mengsel volledig afkoelen.

Bewaar de muesli in een luchtdichte bus.