
Einfaches Nuss-Schoko-Müsli

40g Mandelblätter
40g Haselnussblätter
80g Walnüsse
40g Kokosraspel
220g Haferflocken
3 El Kokosöl
2 El Butter
60g Honig
1/2 Tl Vanilleextrakt
1 Prise Salz
50g grob gehackte Schokolade



Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Papier auslegen.

Die Walnüsse grob hacken und mit den anderen Nüssen, Haferflocken und Kokosraspeln in einer großen Schüssel mischen.

Kokosöl und Butter schmelzen und in einer kleinen Schüssel mit Honig, Salz und Vanille verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten dazu geben und mit zwei Löffeln so lange mischen, bis sich alles gleichmäßig verteilt hat.

Nun die Mischung auf dem Blech verteilen und insgesamt ca. 20 Minuten backen. Dabei alle 5-10 Minuten einmal durchmengen, damit es gleichmäßig backt. Besonders nach den ersten 10 Minuten nicht zu sehr aus den Augen lassen und lieber einmal mehr mischen, damit nicht einige Anteile vom Müsli zu dunkel werden. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen, dann die Schokolade untermischen und in einer geeigneten Dose aufbewahren.