

# Brotkrümel - Müsli (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze (170 °C bei Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen,
500 g altbackenes Brot	Brot in grobe Würfel schneiden, in eine Schüssel geben,
80 g brauner Zucker oder Zuckeralternative z. B. Honig, Kokosblütenzucker, Rüben- oder Ahornsirup, ...	zugeben,
1 Prise Salz	zugeben,
etwas Zimt etwas Vanille	zugeben,
nach Wunsch: Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen...	zugeben, alle Zutaten gut miteinander vermischen,
	auf dem Backblech verteilen,
	10 bis 15 Minuten backen, dabei gelegentlich die Krümel mit einem Löffel wenden, damit sie nicht zu dunkel werden oder verbrennen, herausnehmen, abkühlen lassen.

**Tipp:** Zur Aufbewahrung in ein luftdichtes Gefäß abfüllen, z.B. leeres Schraubglas. Brotkrümel gut durchtrocknen lassen, danach ist das Müsli mehrere Wochen haltbar.

Es kann gut über rohen Joghurt, Quark mit frischen Früchten der Saison gestreut werden. Auch als knusprige Alternative zu Kekskrümeln für ein Schichtdessert passt es hervorragend.