

Müsli 1kg	
Ingredienser	Fremgangsmåde
100 g rugbrød, 70 g dadler, 70 g tørrede abrikoser, 70 g tørrede figner, 100 g nødder, 50 g solsikkekerner, 200 g havregryn, 80 g smør, 225 g honning, 1 1/2 tsk. salt	<ol style="list-style-type: none"> Læs først opskriften igennem Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge Smuldr rugbrødet fint. Hak dadler, abrikoser, figner og nødder groft. Bland det hele med havregryn. Smelt smør og honning på en pande ved lav temperatur, pas på det ikke branker. Når det er smeltet, hældes müsliblandingen på, og temperaturen skrues op på maksimum – rør hele tiden med en paletkniv. Rist müslien i cirka 10 minutter, til det bliver gyldent og begynder at "gnistre". Drys til sidst med salt. Opbevares i lufttæt beholder.
Redskaber	
Tallerkner Kokkekniv Skærebræt pande	

Müslibar ca. 35 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
75 g tørrede abrikoser, 50 g tørrede figner, 50 g dadler, 400 g havregryn, 50 g solsikkekerner, 100 g grofthakkede nødder, 100 g smuldret rugbrød, 200 g sukker, 225 g sirup, 250 g smør	<ol style="list-style-type: none"> Læs først opskriften igennem Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge Tænd ovnen på 180° (varmluft ca. 160°) Hak nødderne groft og smuldr rugbrødet (læg det på hver sin tallerken) Solsikkekerner, nødder og rugbrød ristes på panden, indtil nødderne bliver gyldne. Smelt smør, sirup og sukker på en pande ved lav temperatur. Bland alle ingredienserne med sirupsmassen og hæld det ud i en form på cirka 30x23 cm beklædt med bagepapir. Bages i cirka 25 minutter ved 180° Skæres til müslibarer på cirka 3x6 cm
Redskaber	
Kokkekniv 2 desserttallerkner Pande Lille bradepande + bagepapir	