

JULEMÜSLI og glas til opbevaring

AF BERIT LUND LARSEN

Hvad med lækker müsli der smager af jul, som du kan spise til din morgenmad i december?

Sådan gør du:

Bland havregryn, solsikkekerner, græskarkerner, mandler, sukker, kanel, ingefær, kardemomme og nelliker i en skål. Bland til sidst det smeltede smør i. Hæld blandingen på en bageplade med bagepapir. Sæt det i ovnen ved 150 grader i 15-20 min. Lad det køle af. Hvis du vil have en ekstra lækker julemüsli, kan du nu blande 1 dl rosiner og ikke mindst pebernødder eller kammerjunkere i. Du kan opbevare din müsli i et glas med låg.



En lækker müsli der smager af jul.



Du kan opbevare din müsli i et glas med låg.



5 dl havregryn

25 g sukker (ca. 2 spsk.)

1 dl solsikkekerner

Ekstra
1 dl rosiner
1 dl let knuste pebernødder
eller kammerjunkere

1 dl groft hakke mandler
(Hak dem med en brødkniv
på et skærebrett, men
spøg en Noksen om hjælps)

1 dl græskarkerner



Lav glas til opbevaring af müsli eller juleslik.

Disse glas kan du bruge til opbevaring af müsli eller juleslik.

Du skal bruge:

- Marmeladeglas
- Plastikdyr, du alligevel ikke bruger mere
- Limpistol
- Akrylmaling og pensel
- Karameller, müsli eller andet gulf til at putte i glasset

Sådan gør du:

Gør glasset grundigt rent. Lim dyret på låget med limpistolen. Mal låg og dyr og lad det tørre. Put gulf i glasset. Giv dig selv eller en anden en hyggelig advents- eller julegave.



Lim dyret på låget med limpistolen.



Nu har du en hyggelig advents- eller julegave.