

Resteverwertung Müsli



Ideen zur Resteverwertung Müsli

Denn auch wenn Müsli bei richtiger Lagerung nicht so schnell schlecht wird, kommt irgendwann der Zeitpunkt an dem man sich entscheiden muss, ob man es noch isst oder ob die Packung weg kann. Hier sind einige Tipps für dich, um dein Müsli vor der Tonne zu retten und sogar noch etwas zu kreieren, das richtig lecker schmeckt.

1. **Granola:** Aus alt mach neu - [Granola selber machen](#) geht ganz einfach. Dafür einfach das Basismüsli mit den Lieblingszutaten mischen und im Ofen knusprig backen.
2. **Müsliriegel:** Für selbstgemacht [Müsliriegel](#) eignen sich offene Knuspermüslipackungen, Getreideflocken und Basismischungen.
3. **Müsli-Kekse:** Aus Nussmüsli werden ruckzuck leckere [Vitalkekse](#).
4. **Müsli-Brötchen:** [Müsli-Brötchen](#) sind die perfekte Basis für das Sonntagsfrühstück und können mit jeder beliebigen Müsli Sorte zubereitet werden.
5. **Overnight Oats:** Vielleicht reicht es schon, deinem Müsli als [Overnight Oats](#) einen neuen Geschmack zu verleihen. Ob [Pflaumen Overnight Oats](#) oder [Schokoladen Bananen Overnight Oats](#) - der Geschmacksvielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

