

Sandsturm/Granola

1. Zutaten (für 4 Personen)

- 60g Butter
- 200g Zucker
- 250g Haferflocken

2. So wird's gemacht

1. Gründlich Hände waschen (ca. 30 Sekunden).
2. Zutaten abmessen
3. Die Hälfte der Butter in der Pfanne warm werden lassen.
4. Den gesamten Zucker begeben, bis ein hellbrauner Caramel entstanden ist.
5. Nun die Hitze reduzieren und Haferflocken hinzugeben. Unter ständigem Rühren, die restliche Butter begeben, bis sich schliesslich kleine, goldbraune Klümpchen bilden.
6. Lauwarm servieren und geniessen

3. Zeig uns, wie gut du Backen kannst!

Mache Fotos von eurem Sandsturm und schicke sie uns per Mail an al@pfadi-kreuzlingen.ch

Wir freuen uns auf eure Fotos

Üses Bescht, Allzeit bereit, Zämä wiiter, Bewusst Handle

Leitungsteam der Abteilungen Seemöve & Sturmvogel