



Müsliriegel



Arbeitszeit: 30 Minuten



Koch- & Backzeit: 10 Minuten



Portionen: 2



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 100g Mandelblättchen
- 75g kernige Haferflocken
- 50g Kokosraspel
- 50g Reis-Crispies
- 105g Butter
- 105ml Ahornsirup
- 30ml Honig
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz, Vanille

Zubereitung

100g Mandelblättchen, 75 kernige Haferflocken, 50g Kokosraspel und 50g Reis-Crispies in der Pfanne oder im Backofen (ca. 150 Grad) leicht anrösten. In der Zwischenzeit 105g Butter, 105ml Ahornsirup, 30ml Honig, 75g Zucker, eine Prise Salz und etwas Vanillearoma in einem Topf aufkochen. Sobald die Masse anfängt zu kochen, etwa 4 Minuten lang weiterkochen lassen (auf mind. 115 Grad, wenn ein Thermometer zu Hand hat). Nun die Zuckermasse zu der Müslimischung geben und gut miteinander vermengen. Jetzt in speziell dafür vorgesehene Silikonformen (z.B. von Lurch) einfüllen oder auf einem Backpapier gleichmäßig verstreichen. Die Riegel nun vollständig auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Sollten Sie die Riegel auf ein Backpapier gestrichen haben, noch lauwarm in die gewünschten Stücke schneiden.

Tipp: Gerne können Sie der Mischung noch kleingeschnittene Rosinen, Cranberrys oder anderweitige Trockenfrüchte zugeben. Kein Ahornsirup oder ähnliches zuhause? Dann können Sie diesen durch Honig ersetzen. Hierbei die Kochzeit der Zuckermasse um ca. eine Minute reduzieren.

