MÜSLIRIEGEL

5 bei 44 Bewertungen

25 min | Heißluft | 160 Grad | 20 min

So schnell und einfach kann aus dem Lieblingsmüsli der Lieblingsmüsliriegel werden.



Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer auf kleiner Stufe gut verrühren.
2. Anschließend mit den feuchten Händen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken (ca. 0,5-1 cm dick) und bei 160 Grad für ca. 20 Minuten backen.
3. Die leicht abgekühlte Masse in längliche Müsliriegel schneiden und genießen!

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Je nach Lust und Laune und geschmacklichen Vorlieben können diese Müsliriegel mit Kokosette, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, gehackten Nüssen, Mohn, Rosinen und, und, und abgewandelt werden. Und für Schokotiger empfiehlt es sich, die fertigen Riegel noch in Schokoglasur zu tauchen.

Besonders schnell geht die Zubereitung mit der Müsliriegel-Form.

Zutaten

FÜR 20 RIEGEL

TEIG

100 g	Haferflocken
50 g	Dinkelflocken
30 g	Rohrzucker
50 g	Honig
2	Eier
50 g	Dinkelmehl
30 g	zimmerwarme Butter
20 g	Mandelstifte
30 g	Schokoflocken
30 g	Sesam