

Wolfszahnblech



Art.-Nr. 661295



Müsliriegel

FÜR ½ WOLFSZAHNBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 40 MINUTEN | KÜHLZEIT: CA. 30 MINUTEN

Zutaten: 50 g Cashewkerne, 50 g Cranberries oder andere Trockenfrüchte, 25 g Butter, 50 g Honig, 20 g Kokosraspeln, 15 g Sonnenblumenkerne, 10 g Sesam, 50 g körnige Haferflocken

Zubereitung:

Cashewkerne und Trockenfrüchte klein hacken. Backpapier falten und in ein Wolfszahnblech legen.

Butter und Honig in einem Topf oder einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren. Alle restlichen Zutaten in die Butter-Honig-Mischung geben und goldbraun

anrösten. Mit einem Löffel die Masse in das Wolfszahnblech geben und fest andrücken. Die Masse ca. 30 Min. auskühlen lassen. Die Riegel in der gewünschten Größe schneiden und in einem geschlossenen Glas/Dose im Kühlschrank lagern.