

Müsli - Schnitten Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Aprikosen (getrocknet)
100	Gramm	Trockenpflaumen
50	Gramm	Sultaninen
150	Gramm	Mandeln, 1/2 gemahlen, 1/2 gehackt
50	Gramm	Kokosflocken
50-100	Gramm	Sesamsamen (nach Geschmack)
200	Gramm	Kernige Haferflocken
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Honig
200	Gramm	Sahne
		Eckige Oblaten

Anleitung:

Trockenobst in der Moulinette breiig zerkleinern. Mandeln und Kokosflocken dazugeben. Sesam, wenn möglich, auch kurz mahlen. Butter erwärmen, Sahne und Honig dazugeben und kochen lassen. Gesamte Mischung und Haferflocken hinzufügen und kurz mitkochen. Ofen auf 170°C vorheizen. Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gleichmäßig mit der Mischung bestreichen. 15-20 Min. backen. Auskühlen lassen und in kindgerechte Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten