

Müsliriegel - Meister

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 30 Müsliriegel

300	Gramm	Vollkorn Haferflocken
100	Gramm	Gehackte Nüsse
50	Gramm	Sonnenblumenkerne
50	Gramm	Kokosraspeln
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Honig
1		Essl. Zitronensaft

Anleitung:

Honig, Butter und Zitronensaft in einem großem Topf schmelzen, ständig umrühren. Nach einigen Minuten wird die Masse goldbraun. Restliche Zutaten in einer Schüssel vermischen und in den Topf geben. Gut umrühren, damit die Honigmasse alles gleichmäßig überzieht. Die noch warme Riegelmasse auf einem ungefetteten Backblech verteilen. Mit einem Messer glatt streichen und erstarren lassen. Nach 15 Min. kann man die ersten Müsliriegel kosten. Rest in kleine Stücke schneiden und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten