

## Nuss - Riegel mit Hagebuttenmark Vollw.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Butter
1	Teel.	Zimt
200	Gramm	Honig
100	Gramm	Sonnenblumenkerne
100	Gramm	Gehobelte Haselnusskerne
60	Gramm	Geschälter Sesam
100	Gramm	Geriebene Haselnusskerne
200	Gramm	Ungezuckertes Hagebuttenmark
200	Gramm	Gehackte Erdnusskerne
6	groß.	Rechteckige Vollkorn -Backoblaten

### Anleitung:

Butter und Honig schmelzen. Zimt, Hagebuttenmark, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben und gründlich verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drei Oblaten legen. Teigmasse daraufstreichen, mit den restlichen Oblaten belegen und etwa 15 Minuten mit einem Holzbrett beschweren.

Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten.

Das abgekühlte Gebäck in fingerdicke Riegel schneiden.