

# Müsliriegel V

Zutaten für: 1 Rezept

## ZUTATEN

---

30	Gramm	Butter
30	Gramm	Zucker
100	Gramm	Honig
1	Schuss	Zitronensaft
150	Gramm	Kernige Haferflocken
50	Gramm	Knusprige
30	Gramm	Gehackte Haselnüsse
30	Gramm	Trockenpflaumen
30	Gramm	Trockenbirnen
30	Gramm	Trockenaprikosen
30	Gramm	Rosinen

## Anleitung:

Butter, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen. Etwas Zitronensaft, kernige Haferflocken, knusprige Haferflakes, gehackte Haselnüsse und Sonnenblumenkerne untermischen. Unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Trockenobst würfeln, und unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 150 °C auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten backen. Noch warm in Riegel schneiden und abkühlen lassen. In einer gut verschließbaren Dose aufbewahren

## Quelle:

\*RK\* von Konrad heizmann 25,02,04