

Kernige Müsliriegel selbst gemacht

Leicht



Zutaten | 16 Portionen

250 g kernige Haferflocken
100 g Haferfleks mit Kleie
40 g halbierte Haselnüsse
40 g Mandelstifte
50 g Margarine
80 g Zucker
100 g Honig
1TL Zitronensaft

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
Haferprodukte, Nüsse und Mandelstifte in einer Schüssel mischen und zur Seite stellen.
Ein Backblech oder eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die restlichen Zutaten in einem Topf unter Rühren kurz zum Kochen bringen. Die Haferflocken-Nuss-Mischung gut unterrühren, bis alles gleichmäßig mit der Masse überzogen ist. Die warme Masse sofort auf dem Backblech oder in der Auflaufform verteilen und zu einer 30 x 30 cm großen Platte ausrollen/drücken. Am besten Backpapier zwischen Masse und Teig legen, damit der Teig nicht kleben bleibt. Für 15-20 Min. goldbraun backen. Die noch heiße Masse zu Müsliriegel schneiden und danach vollständig auskühlen lassen.
In einer Dose bleiben die abgekühlten Riegel lange frisch und lassen sich gut mitnehmen!