

Müsliriegel

Zutaten:

- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 120 flüssiger Honig oder heller Zuckerrohrsirup
- 300 g Haferflocken
- 100 g Rosinen
- 50 g gemischte Nüsse, grob gehackt

Küchengeräte:

- Bräter, 23x30 cm groß und mit 4 cm hohem Rand
- Backpapier
- Topf
- Große Schüssel
- Holzlöffel
- Kartoffelstampfer

1. Heize den Backofen auf 150 Grad vor und lege ihn mit 2 Stücken Backpapier aus.
2. Zerlasse die Butter mit Zucker und Honig oder Sirup bei niedriger Temperatur in einem Topf
3. Gib die anderen Zutaten in eine große Schüssel und rühre die Zuckermischung unter.
4. Verteile die Mischung gleichmäßig in dem Bräter und drücke sie mit einem Kartoffelstampfer fest zusammen. Schiebe sie für 20-30 Minuten oder bis sie goldbraun ist in den Ofen.
5. Nimm den Bräter heraus und lass ihn 5 Minuten abkühlen. Dann hältst du ihn mit einem Tuch fest und schneidest die Müslimasse in Rechtecke. Wenn sie kalt und fest sind, nimmst du sie heraus.