

# FRECHE MÜSLIRIEGEL

🕒 20 min

Zutaten (für 20 Müsliriegel):

- › 100g Haferflocken
- › 50g Dinkelflocken
- › 30g Schokoflocken
- › 20g Mandelstifte
- › 50g Dinkelmehl
- › 30g Sesam
- › 30g Rohrzucker
- › 50g Honig
- › 2 Eier
- › 30g zimmerwarme Butter

Das brauchst du für die Glasur:

- › 100g Kochschokolade
- › 20g Kokosfett
- › 40 Zuckeraugen

Das brauchst du für die Zubereitung:

- › Backpapier für das Backblech

So geht's:

1. Heize den Backofen auf 160 °C Heißluft vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
2. Für die Müsliriegelmasse gibst du alle Zutaten in eine große Schüssel und rührst mit dem Mixer auf kleiner Stufe, bis sich alles richtig miteinander vermischt hat.
3. Jetzt kannst du die Masse auf das vorbereitete Backblech geben und mit feuchten Händen flachdrücken. Die Riegel sollten ungefähr 0,5-1cm dick sein.
4. Die Müsliriegel kommen dann für ca. 20 Minuten in den Backofen. Am besten wirfst du ab und zu einen Blick zu ihnen hinein, damit sie nicht zu dunkel werden. Wenn sie fertig gebacken sind, haben sie eine schöne goldbraune und duften ganz köstlich.
5. Lasse die fertig gebackene Masse zunächst am Blech etwas abkühlen und schneide sie dann in längliche Müsliriegel.
6. Für die Schokoglasur gibst du das Kokosfett und die Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel oder in einen Topf und lässt alles in warmen Backofen bei ca. 70 °C schmelzen.
7. Tauche die ganz abgekühlten Riegel dann je nach Lust und Laune ganz oder nur halb in die flüssige Schokolade und verziere sie mit Zuckeraugen. Fertig!

