

MÜSLIRIEGEL mit Nüssen und Trockenfrüchten.

 **75 Min.**  **gering**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

100 g	Simply Sunny Getrocknete Aprikosen
80 g	Simply Sunny Cashew-Cranberry-Mix
70 g	Naturgut Bio Walnuskerne
100 g	Simply Sunny Salatkerne-Mix
100 g	Naturgut Bio Haferflocken
80 g	Zucker
50 g	Mandeln, gemahlen
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
3 EL	Naturgut Bio Leinsamen
50 g	Butter
90 ml	Naturgut Bio Ahornsirup
80 g	Erdnussbutter

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2 Die getrockneten Aprikosen, Cashews und Cranberrys klein hacken und in eine Schüssel geben. Walnüsse, Salatkerne und Mandeln grob hacken und zufügen. Dann Haferflocken, Zucker, gehackte Mandeln, 1 Prise Salz, Zimt und Leinsamen untermischen und alles gut vermengen.
- 3 Die Butter erhitzen, bis sie flüssig ist, und etwas abkühlen lassen. Im Anschluss mit Ahornsirup und Erdnussbutter verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und alles gut durchmischen.
- 4 Die Masse in die vorbereitete Form geben, gleichmäßig verteilen, andrücken und im Ofen 30–40 Min. backen. Achte dabei darauf, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird und decke sie ggf. mit Alufolie ab. Dann die Müsliplatte herauslösen, in der Form auskühlen lassen und in 12–16 Riegel schneiden.