

Müsli-Riegel selber machen ...

einfach und „man weiß, was drin ist“ 😊

Was du brauchst:

120 g	Mehl (Type 1050)
400 g	Müsli, ohne Zuckerzusatz
120 g	Apfelmus, ungesüßt
100 g	Honig, flüssig
100 g	Honig, cremig

Wie du es machst:

SCHRITT 1 Mehl mit Müsli vermengen.

SCHRITT 2 den Honig und das Apfelmus gut mit der Müsli Masse verrühren.

SCHRITT 3 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (bzw. drücken).

Ca. 20 Minuten bei 170°C im vorgeheizten Ofen backen.

Noch warm in Riegel schneiden und endgültig auskühlen lassen.

Tipp: Das Müsli kann teilweise durch Vollkornhaferflocken, Rosinen, und/oder Saaten ersetzt werden.

Ganz schön lecker!

