

Müsliriegel (Rezept von Heike)

250 gr Butter
¼ Tasse Honig
½ Tasse braunen Zucker
1 ¾ Tasse Mehl
1 Teelöffel Zimt
1 ½ Tasse Haferflocken
1 Tasse geraspelte Kokosnuss
1 Tasse Rosinen
1 Tasse weisse Schokolade (ca. 200g geraspelt)

Ofen auf 180° Grad vorheizen
Butter – Honig – Zucker auflösen
Restlichen Zutaten in einen Topf – Butter Honig Zucker dazu –
verrühren und dann alles in eine Auflaufform und 15 – 20 min.
backen

NCS-Müsliriegel-Variation von Andrea:

- statt 1 ¾ Tasse Mehl:
1 Tasse Mehl, ¾ Tasse gemahlene Mandeln
- kein Zimt
- statt 1 ½ Tasse Haferflocken:
1 Tasse 5-Korn-Flocken (grob), ½ Tasse Haferflocken (fein)
- statt 1 Tasse Rosinen:
1 Tasse getrocknete Cranberries (dadurch wird es säuerlicher)

Lizenz der Rezepte: CC-SA 