

MÜSLIRIEGEL SELBSTGEMACHT!

PURE POWER IM QUADRAT



FÜR 25 STÜCK

200 g Stromberger Pflaumen
125 g Butter
100 g Erdnusscreme
150 g brauner Zucker
3 EL Honig
250 g kernige Haferflocken
Backpapier

SO EINFACH GEHT'S!

Ein halbes Backblech mit Backpapier auslegen und dabei einen kleinen Rand hochfalten.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften in dünne Spalten schneiden.

Butter und Erdnusscreme in einem Topf auflösen. Zucker, Honig und Haferflocken unterrühren. Die Hälfte der Masse in die Form geben und glatt streichen. Pflaumen darauf verteilen und restliche Haferflockenmasse darüber geben und fest drücken. Ca. 25 - 30 Minuten bei 175 °C goldbraun backen.

Gut abkühlen lassen, Platte aus der Form heben und in Riegel oder 25 Stücke schneiden.

Müsliriegel bis zum Servieren kalt stellen.

DER REGIONALE ENERGIESPENDER!