

Fruchtige Müsli-Ecken für Kinder

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Zutaten:

30 g Butter
30 g Zucker
100 g Honig
1 TL Zitronensaft
375 g Dr. Oetker Vitalis Früchte Müsli



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereite. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 150°C

Heißluft: etwa 130°C

2. Zubereiten: Schmelze die Butter zusammen mit Zucker und Honig in einem großen Kochtopf. Füge Zitronensaft und Müsli hinzu und röste es unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel bei starker Hitze, bis sich am Topfboden eine Karamellschicht bildet.

3. Gib die Müslimasse auf das Backblech und drücke die Masse möglichst fest aneinander. Rolle die Masse mit Backpapier belegt mit einem Teigroller auf dem Blech gleichmäßig dick aus und drücke sie mit einem Lineal oder einer Streichpalette an den Rändern zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) zurecht.

4. Schiebe das Blech in den Backofen zum Trocknen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

5. Lass das Müsli Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten.

6. Löse das Gebäck vom Blech und vom Papier. Schneide das Gebäck zunächst in 6 gleich große Vierecke, halbiere dann jedes Viereck diagonal.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 4 g, Kh: 28 g, kJ: 687, kcal: 163

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Wenn du die Müsli-Ecken in einer gut verschließbaren Dose aufbewahrst, hält sich der Knabberspaß mind. 10 Tage frisch.