

Flapjacks

Leckere Haferflocken-Riegel mit Honig, getrockneten Sauerkirschen und Paranüssen.

etwa 64 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Zutaten:

60 g getrocknete Sauerkirschen
60 g Paranusskerne
250 g Butter
200 g Rohrzucker oder brauner Zucker
50 g Honig
2 TL Spekulatiusgewürz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
300 g zarte Haferflocken

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Wie bereite ich leckere Flapjacks zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (26 x 26 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Sauerkirschen und Paranüsse grob hacken. Butter mit Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Gewürz, Finesse, Haferflocken sowie gehackte Nüsse und Kirschen dazugeben. Alles gut miteinander mit einem Kochlöffel verrühren. Die Masse auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Achtung! Die Masse ist nach der angegebenen Zeit noch weich! Sie wird erst beim Erkalten fest! Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Backrahmen von der Gebäckplatte lösen und entfernen. Die Gebäckplatte in etwa 64 gleich große Stücke schneiden und erst einmal zusammen lassen. Die Kuvertüre mit Hilfe eines Teelöffels darübersprenkeln, die geschnittenen Stücke mit einem Messer vorsichtig lösen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Konfekt statt mit Zartbitter-Kuvertüre mit Edel-Kuvertüre und/oder statt mit Kirschen mit Cranberrys zubereiten.
- Zum Verzieren die Kuvertüre in einem kleinen Gefrierbeutel schmelzen und über die Gebäckplatte sprengeln.

