

Knusprige Müsli-Dreiecke

Gebackene Müsliriegel mit Haferflocken, Kürbiskernen und getrockneten Beeren.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Kastenform (25 x 11 cm)
Backpapier
Fett

Zutaten:

50 g Trockenobst, z. B.
Cranberrys, Sauerkirschen,
Gojibeeren
150 g zarte Haferflocken
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln
2 geh. EL Kürbiskerne
1 Pr. Salz
½ gestr. TL gemahlener Ingwer
75 g Butter
50 g Rohrzucker oder brauner
Zucker
25 g Honig

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und den Boden mit einem Streifen Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

2 Zubereiten:

Trockenobst grob hacken. Haferflocken, Mandeln, Kürbiskerne, Gewürze und Trockenobst in einer Rührschüssel mischen. Butter mit Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Butter-Gemisch zugeben und alles sehr gut mit einem Kochlöffel verrühren. Die Masse in die Form geben und am besten mit einem Tortenheber fest andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

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

- 3 Gebäck aus der Form lösen und Backpapier entfernen. Die Gebäckplatte vorsichtig in etwa 16 gleich große Dreiecke schneiden.