

Vitalis-Riegel mit Aprikosen

Müsli-Riegel mit getrockneten Aprikosen für das Picknick.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Zutaten:

100 g getrocknete Aprikosen
50 g Butter oder Margarine
30 g Zucker
1 Ei (Größe M)
200 g Dr. Oetker Vitalis
Schokomüsli klassisch

1 Vorbereiten:

Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Vitalis und Aprikosenstückchen unterrühren. Die Masse zu einem Quadrat (20 x 20 cm) auf das Backblech streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Müsliplatte auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend in 10 gleich große Riegel schneiden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit getrockneten Aprikosen kann man die Müsli-Riegel auch mit getrockneten Cranberrys zubereiten.
- In gut schließenden Dosen sind die Müsli-Riegel etwa 2 Wochen haltbar.

