



Müslieriegel

Zutaten:

160 ml Milch
3 EL Aronia Fruchtaufstrich
1 EL Honig
350 g Müsli
2 Eier
1 Apfel
evtl. Zimt

Zubereitung:

Für die Müslieriegel zuerst die Milch mit dem Fruchtaufstrich erhitzen und dabei gut miteinander verrühren. Zur Seite stellen und auskühlen lassen. Währenddessen den Apfel waschen und reiben.

Das Müsli in die Milch einrühren und kurz aufquellen lassen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die restlichen Zutaten unter das Müsli rühren. Die Masse in der gewünschten Dicke auf dem Backblech aufstreichen. Für ca. 20 Minuten im Backrohr backen. Aus dem Ofen nehmen - diesen aber noch nicht abdrehen. Die weiche Müsli-Masse in Streifen schneiden oder mit dem Keksausstecher in Formen stechen. Die geformten Müslieriegel zurück auf das Backblech legen. Den Ofen auf Heißluft stellen und die Müslieriegel noch für ca. 5 Minuten knusprig backen.

Tipp:

Ihr Valentinsschatz liebt Müslieriegel zum Frühstück oder als Snack für die Arbeit? Dann stechen Sie die Müsli-Masse in Form von Herzen oder Buchstaben aus und machen Sie aus den selbstgemachten Müslieriegeln eine Liebesbotschaft.