



## Müsliriegel

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Für die Müsliriegel 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 Müslimasse in Streifen schneiden oder mit dem Keksausstecher in Formen stechen. Die geformten Müsliriegel zurück auf das Backblech legen. Den Ofen auf Heißluft stellen und die Müsliriegel noch für ca. 5 Minuten knusprig backen.

### Tipp:

Ihr Valentinsschatz liebt Müsliriegel zum Frühstück oder als Snack für die Arbeit? Dann stechen Sie die Müslimasse in Form von Herzen oder Buchstaben aus und machen Sie aus den selbstgemachten Müsliriegeln eine Liebesbotschaft.