

Müsliriegel

150 g Nussmischung, z.B.: Haselnüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Pinienkerne oder Mandeln

250 g Trockenfrüchte, z.B.: Rosinen, Zwetschken, Marillen, Datteln oder Cranberry

200 g Haferflocken

30 g Reisflocken

80 g Vollrohrzucker

100 ml Ahornsirup

70 g Butter

50 g Erdnussbutter

Saft von einer halben Limette



Die Nüsse mit einem Messer oder in der Küchenmaschine grob hacken. Die Trockenfrüchte ebenfalls auf Rosinengröße zerkleinern.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Ahornsirup und Erdnussbutter in einen großen Topf bei starker Hitze aufkochen.

Die restlichen Zutaten einrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse etwa zwei Zentimeter dick aufstreichen. Mit einem feuchten Messer oder einer Spachtel glätten.

Im vorgeheizten Backrohr etwa 20 Minuten backen. Die Müslimasse soll knusprig sein.

Noch heiß in gleichmäßige Riegel schneiden und auskühlen lassen.

In einer luftdichten Dose aufbewahrt halten die Müsliriegel mindestens ein Woche.