



# Müsliriegel mit Rosinen und Haselnüssen

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Grundmenge: 16 Riegel

## Zutaten:

- 60 g Honig
- 20 g Zucker, braun
- 20 g Butter
- 20 g Mandelbutter
- 50 g Dinkelflocken
- 50 g Rosinen
- 50 g Haselnüsse, gehackt
- 20 g Quinoa
- 20 g Quinoa, gepufft
- 20 g Flohsamen



## Sonstiges:

- Silikon Müsliriegelform für 16 Riegel

## Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und Formen auf einen Backrost stellen
2. Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen
3. Unter Rühren weiter köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat
4. Restlichen Zutaten hinzufügen und gut durchmischen
5. Masse mit einem Löffel in die Form füllen und leicht andrücken
6. Riegel auf der mittleren Schiene im Ofen 20 Minuten backen
7. In der Form abkühlen lassen und dann luftdicht verpacken