

Müsliriegel selbst backen

Zutaten für ca. 12 Stück:

60 Gramm	Haferflocken
250 Gramm	Apfelmus
1 Teelöffel	Honig
Nach Bedarf	Trockenfrüchte, wie z.B. Rosinen

Zubereitung:

Die Zutaten miteinander vermengen und 10 Minuten stehen lassen.

Nun die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
Die Masse bei 170 °C Umluft 20 - 30 Minuten backen.

Wenn die Masse noch warm ist, Riegel daraus schneiden.

Optional etwas Schokolade schmelzen und eine Seite der Riegel damit bestreichen.

Die gebackenen Müsliriegel sind eine leckere Basisvariante und können dem individuellen Geschmack noch angepasst werden.

