

Rezepte

Leckere Müsliriegel



Zubereitung:

200 g Butter

500 g SOLAWI – Haferflocken

In der Pfanne leicht rösten;
ein wenig abkühlen lassen

4 Eier

100 g Zucker

mit dem Handrührer verrühren

1 Vanillezucker

100 g gehackte oder gemahlene Mandeln oder Nüsse

200 g Rosinen

Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Alles zusammen in einer großen Schüssel gut mischen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (ca. 30 x 40 cm) verteilen und flach andrücken.

Ca. 20 Minuten backen.

Vor dem Erkalten in Riegel schneiden.

Nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre oder Schokolade bestreichen; schmecken auch ohne Schoko sehr gut.

Gutes Gelingen wünscht

Pia Rübel