**Müsliriegel**, ganz ohne backen

Ihr braucht:

**200 Gramm  kernige Haferflocken**

**100 Gramm zarte Haferflocken**

**150 Gramm**  **Kerne oder Nüsse** (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Haselnüsse, Walnüsse, …)

**50 Gramm ** **Trockenobst** (Rosinen, Aprikosen, Feigen, Bananen, …)

**150 Gramm Honig 50 Gramm Zucker**

**50 Gramm  Butter oder Margarine**

**1 Backblech**  **Backpapier** 

**1 scharfes Messer**  **1 Schneidebrettchen** 

**1 Topf**  **1 Waage** 

 **1 Rührlöffel**  **1 Eieruhr** 

**Müsliriegel**, ganz ohne backen

1. **Backblech mit Backpapier auslegen. Das Trockenobst in kleine Stücke schneiden, gegebenenfalls auch die Nüsse grob hacken, Haferflocken mit Obststückchen, Nüssen bzw. Kernen gut durchmischen.**
2. **Butter oder Margarine, Zucker und Honig in einem Topf geben und unter Rühren (!) zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten auf mittlerer Stufe kochen, bis die Masse zu karamellisieren beginnt.**
3. **Die gemischten Zutaten langsam unterrühren. Weiterrühren, bis alles eine dunklere Färbung hat.**
4. **Die Masse sofort auf dem Backblech verteilen und ausrollen (oder mit einem Löffel plattdrücken). Nach etwa 15 Minuten in Riegel schneiden. Komplet auskühlen lassen.**

**GUTEN APPETIT**

**Die Müsliriegel halten sich circa 3 Tage, wenn du sie trocken und kühl aufbewahrst.**