

MÜSLI-RIEGEL-MONSTER



WUSSTEN SIE SCHON?

Sonnengetrocknet und mit Geduld und Sorgfalt sortiert und verpackt, garantieren Kalifornische Rosinen beste Qualität. Und genau darum eignen sie sich so gut für eine bewusste und ausgewogene Ernährung. Der natürliche Fruchtzucker verleiht Backwaren und Snacks eine karamellig-süße Note.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE UNTER

www.californiaraisins.de
#rosinenpicker | rosinen.blog



MÜSLI-RIEGEL-MONSTER

von **Andrea Schirmaier-Huber, Konditoren-Weltmeisterin**

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel

Zutaten für ca. 15 Müslimonster

Zutaten:

- 60 g Zuckerrübensirup
- 40 g Brauner Zucker
- 2 EL Butter
- 180 g Haferflocken
- 55 g Kalifornische Rosinen
- 50 g Nussmischung
- 100 g Kuvertüre

Dekor:

- Eat a Rainbow Farben
- Zuckeraugen

Zubereitung:

1. Den Zuckerrübensirup mit Zucker und Butter aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Die Nüsse grob hacken und mit den Haferflocken und Rosinen vermengen.
3. Dazu den noch warmen Sirup geben und mischen.
4. Die Müsli-Masse als Rechteck auf ein Backblech mit Backpapier geben oder in eine Müsliriegel-Silikonform drücken.
5. Für ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) backen.
6. Die Müsli-Riegel gut auskühlen lassen und dann in lange Rechtecke schneiden oder aus der Silikonform nehmen.
7. Die weiße Kuvertüre auflösen und in der gewünschten Farbe einfärben. Die Müsli-Riegel in die gefärbte Kuvertüre tauchen.
8. Sofort die Zuckeraugen auf die noch flüssige Kuvertüre legen.

