



# MIT SCHOKO MÜSLI UNWIDERSTEHLICH!

Nicht zu süß kann der Riegel mit etwas Vanille-Eis serviert werden oder mit Zartbitter-Schokolade, wodurch er eine zart-herbe Note erhält. Du kannst aber natürlich auch Vollmilch-Schokolade verwenden.

Vorsicht: Suchtgefahr!

- 1.** Das Müsli Deiner Wahl mit Kondensmilch vermischen.
- 2.** Weiche Butter, Erdnussbutter, Mehl, Backpulver und Ei dem Müsli unterrühren.
- 3.** Die Schokolade mit einem scharfen Messer in kleine Stücke hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- 4.** Für ca. 30 Minuten bei 180 °C Umluft im Backofen backen.
- 5.** Aus dem Backofen nehmen und noch warm genießen.

Tipp: Für noch mehr Schoko-Genuss können die Riegel nach Belieben mit Schokoladen-Glasur verfeinert werden. Hierfür die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die Riegel bis zur Hälfte eintauchen. Damit die Riegel bei der Lagerung nicht zusammenkleben, empfehlen wir, Butterbrotpapier zwischen die Riegel zu legen.

**ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.**

**BACKZEIT: 25-30 MIN.**

**mymuesli**

<b>ZUTATEN FÜR 12 RIEGEL</b>	
220g	Schoko Müsli
20g	Kondensmilch
20g	Weiche Butter
60g	Mehl
1	Ei
50g	Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)
3 EL	Cremige Erdnuss- butter







# DIESER RIEGEL SCHMECKT JEDEM MÜSLI-LIEBHABER!

Am besten verwendest Du unser BVB-Weihnachtsmüsli von MyMuesli oder das Honig Nuss Müsli als Basis für diese leckeren Riegel. Kombiniert mit fruchtigem Apfelmus, Honig und etwas geriebener Zitronenschale ein idealer Snack für unterwegs.

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Das Müsli Deiner Wahl mit dem Mehl vermischen und Honig, Ahornsirup und Apfelmus unterheben.
3. Die geriebene Zitronenschale mit den restlichen Zutaten vermischen.
4. Den Teig anschließend in die Backform drücken und ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Knuspriger werden Deine Riegel, wenn Du die Backform nur zur Hälfte füllst und die Masse gut andrückst.
5. Aus der Backform nehmen und abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.**

**BACKZEIT: 30 MIN.**

**mymuesli**



## ZUTATEN FÜR 12 RIEGEL

200g	Honig Nuss Müsli oder BVB- Weihnachtsmüsli
60g	Mehl
80g	Apfelmus
3 EL	Honig
3 EL	Ahornsirup
1 EL	Geriebene Zitronenschale (Bio)

