

Vegane Müsliriegel



Du brauchst:

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| ♥ 50 g myChoco Zartbitter | ♥ 2 EL Olivenöl | vegane Variante |
| ♥ 300 g Haferflocken | ♥ 3 1/2 EL brauner Zucker | ♥ 3 EL Ahornsirup |
| ♥ 130 g Nüsse, Trockenfrüchte | ♥ 4 EL Honig/Agavendicksaft für die | ♥ 1 TL Zimt |

So geht's:

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Haferflocken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15 Min. rösten.
Zwischendurch wenden.
3. Währenddessen das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Zucker, Honig/Agavendicksaft, Ahornsirup und Zimt hinzufügen. Köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Geröstete Haferflocken in eine Schüssel geben, Extras wie Nüsse und Trockenfrüchte und Honig/Agavendicksaft-Ahornsirup-Mischung hinzufügen. Vermischen, bis alles gut mit der Flüssigkeit überzogen ist.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinstreichen und mit einem zweiten Backpapier bedecken. Mit ordentlich Kraft so lange drücken, bis eine glatte Oberfläche und gerade Kanten entstanden sind.
6. Masse mindestens 1 Std. fest werden lassen.
7. Mit einem Messer halbieren und jede Hälfte in sechs Riegel schneiden.
8. Mit geschmolzener Schokolade verzieren und fest werden lassen.
9. Kleiner Tipp: Wenn du die Riegel in einer luftdichten Dose verstaust, bleiben sie lange weich.

Viel Spaß beim Genießen! ♥