

Haferflocken-Schokoladensplitter mit Honig



Zutaten

- 180 g heimische Haferflocken
- 40 g Kerne oder Nüsse (z. B. Kürbiskerne, Haselnüsse oder Walnüsse)
- 60 g Mehl
- 20 g Sahne
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 25 g Butter
- 3 EL Honig
- 100 g dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Die Haferflocken mit Mehl, den Kernen (oder gehackten Nüssen) und Backpulver vermischen.

Die Sahne mit dem Honig und der Butter in einem Topf leicht erwärmen. Anschließend zu den Haferflocken geben und mischen. Zuletzt das Ei unterrühren.

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Müsli-Masse darauf streichen, ein zweites Backpapier (eingeeölt) darauflegen und alles gleichmäßig mit dem Nudelholz ca. 1 cm glätten.

Backpapier abziehen, das Blech in den Backofen schieben und ca. 30–35 Minuten goldgelb backen.

Anschließend aus dem Backofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und mit einem großen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kuvertüre nach Packungsangabe schmelzen. Danach die Spitzen der Müsli-Stücke in die geschmolzene Kuvertüre eintunken. Die fertigen Müsli-Stücke auf ein Backpapier legen und komplett auskühlen lassen.

In einem luftdichten Behältnis aufbewahren.