

Rezept

# Schoko-Müsliriegel mit Mandeln

Ein Rezept von Schoko-Müsliriegel mit Mandeln, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>140 g</b> Haferkleie
<b>140 g</b> gehackte Mandeln	<b>80 g</b> gemahlene Mandeln
<b>20 g</b> Kokosraspel	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>80 g</b> Ahornsirup	<b>80 g</b> Honig
<b>60 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Riegel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 16 g F, 7 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen, eine Form (ca. 26 × 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre fein hacken und mit Haferkleie, Mandeln, Kokosraspeln, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Öl, Ahornsirup, Honig und Sahne in einer zweiten Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Zur Mandelmischung gießen und alles gut vermischen.
2. Die Masse in die Form geben und mit einem Teigschaber gleichmäßig festdrücken. Mit einem Messer in 12 Riegel teilen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, die Riegel voneinander trennen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.