



Zackig g'schmackig: Selbstgemachte Müsliriegel

Wir zeigen dir, wie du aus deinem Lieblingsmüsli diese köstlichen Müsliriegel machen kannst.



Dafür brauchst du dein Lieblingsmüsli, Apfelmus, Agavendicksaft (oder Honig oder Reissirup), weiße und dunkle Kuvertüre und Zuckeraugen.





Zu Beginn mischst du dein Lieblingsmüsli mit Apfelmus und dem Agavendicksaft.



Alles miteinander verrühren, bis die Zutaten gut vermischt sind.
Die Müslimasse kommt jetzt auf ein mit Backpapier belegtes Blech.





Drück die Masse fest an, damit die Müsliriegel später nicht auseinanderfallen.



Jetzt wird dein Müslirechteck etwa 25 Minuten bei 160°C Ober- und Unterhitze goldbraun gebacken.



Nachdem die Masse abgekühlt ist, schneidest du daraus 16 Riegel.
Dazu einmal vorsichtig längs halbieren und dann in ca. drei cm breite Riegel schneiden.



Damit sie stabiler werden, hier noch ein Tipp: Nach dem Schneiden umdrehen und im Backofen bei 130°C Ober- und Unterhitze ungefähr 10 Minuten lang trocknen.

Während die Riegel auskühlen, schmilzt du die Schokolade. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.





Und jetzt geht's ans Dekorieren! Tunke den Riegel in die flüssige Schokolade, lege ihn auf das Backpapier und dekoriere ihn mit Zuckeraugen.



So machst du das mit allen Riegeln. Kurz trocknen lassen und fertig sind deine selbstgemachten Müsliriegel!

