

Müsli-Riegel

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Müsli-Masse:

30 g Butter
150 g Diabetiker Honigersatz
375 g Dr. Oetker Vitalis Knusper
Müsli

Zum Verzieren:

100 g flüssige Zartbitter-
Diabetikerschokolade

1 Müsli-Masse:

Für die Masse Butter mit Honigersatz unter Rühren zum Kochen bringen. Müsli dazugeben und 1 Min. unter weiterem Rühren rösten. Das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einer Teigkarte rechteckig, ca. 1,5 cm dick, aufstreichen. Mit Backpapier abgedeckt und mit einem Brett beschwert über Nacht trocknen lassen.

2 Zum Verzieren:

Mit einem Sägemesser in beliebige Stücke schneiden. Die Schokolade in ein Spritztütchen geben und die Riegel damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Müsli-Riegel in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.