

# Vegane Müslihapfen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Müslimasse:

3 EL Sojamehl  
6 EL Sojadrink ungesüßt  
50 g vegane Margarine  
200 g Dr. Oetker Vitalis Früchte Müsli  
50 g Agavendicksaft

### Zum Verzieren:

25 g flüssige vegane  
Zartbitterkuvertüre

- 1 Auf ein Backpapier mittig ein Quadrat (16 x 16 cm) zeichnen und auf ein Backblech geben.
- 2 **Müslimasse:**  
Sojamehl mit Sojadrink verrühren. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren.
- 3 Die Masse auf das vorgezeichnete Quadrat auf dem Backpapier verteilen. Überstehendes Backpapier umschlagen und die Masse damit festdrücken. Das Backpapier wieder zurückschlagen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**



- 4 Die Müsliplatte mit Kuvertüre besprenkeln und erstarren lassen. Die Platte halbieren und jeweils in 6 gleich große Stücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Müslihapfen ca. 2 Wochen haltbar.

