# SCHOKOLADEN MÜSLIRIEGEL

## ZUTATEN

100 g Cashewkerne
200 g kernige Haferflocken von Kölln
200g Kölln Schokoladen Müsli
40 g Mehl
130 g Butter
120g Honig
1 Eiweiß

## SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes heizt ihr den Backofen auf 175 Grad vor und fettet eure Backform ein. Besonders gut eignet sich eine eckige Backform mit dem Maßen 23 cm x 23 cm.

2. Nun hackt ihr die Cashewkerne klein und gebt sie zusammen mit den Haferflocken, dem Müsli und dem Mehl in eine Rührschüssel und vermengt alles miteinander.

3. Nun gebt ihr die Butter zusammen mit dem Honig in einen Kochtopf und lasst beides zusammen schmelzen bis es sehr flüssig ist. Sobald beides geschmolzen ist, könnt ihr die Mischung ebenfalls in die Rührschüssel geben. Nun alles gut miteinander vermengen.

4. Das Eiweiß müsst ihr steif schlagen und unter die Hafer-Müsli Mischung heben. Es reicht, wenn ihr es wirklich nur unterhebt. Anschließend gebt ihr den Teig in die Springform und drückt ihn mit einem Teigschaber fest.

5. Nun noch für 25 Minuten im Ofen backen lassen und anschließend komplett auskühlen lassen, bevor ihr die Schokoladen Müsliriegel zerschneidet.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.