

# MÜSLIRIEGEL



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# MÜSLIRIEGEL

FÜR 8-10 STÜCK

## MÜSLIRIEGEL „FRUCHT“

100 g Haferflocken  
25 g Sonnenblumenkerne  
25 g Leinsamen  
25 g Gehackte Mandeln  
85 g Gehackte Pistazien  
25 g Honig  
25 g Brauner Zucker  
35 g Gojibeeren  
15 g Mohnsamen  
245 g **INSPIRATION ERDBEERE**

Die Haferflocken, die Sonnenblumenkerne, die Leinsamen, die Mandeln und die gehackten Pistazien mit dem Honig und dem braunen Zucker vermischen. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit alles sorgfältig vermischen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Anschließend die Gojibeeren und die Mohnsamen hinzufügen. Schließlich die geschmolzene INSPIRATION ERDBEERE hinzufügen.

In Silikonformen geben und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Die Müsliriegel auf die gewünschte Länge schneiden.

## MÜSLIRIEGEL „KANADA“

100 g Haferflocken  
35 g Sonnenblumenkerne  
35 g Gehackte Mandeln  
65 g Gehackte Pekannüsse  
40 g Ahornsirup  
25 g Ahornzucker  
40 g Getrocknete Cranberries  
280 g **JIVARA 40 %**

Die Haferflocken, die Sonnenblumenkerne, die gehackten Mandeln und die gehackten Pekannüsse mit dem Ahornsirup und dem Ahornzucker vermischen. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit alles sorgfältig vermischen. Nach dem Backen abkühlen lassen, anschließend die getrockneten Cranberries hinzufügen. Schließlich die geschmolzene Schokolade JIVARA hinzufügen.

In Silikonformen geben und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Die Müsliriegel auf die gewünschte Länge schneiden.

## MÜSLIRIEGEL „GENUSS“

100 g Haferflocken  
25 g Sonnenblumenkerne  
25 g Leinsamen  
25 g Gehackte Mandeln  
15 g Gehackte Pekannüsse  
15 g Gehackte Pistazien  
25 g Honig  
25 g Brauner Zucker  
15 g Getrocknete Cranberries  
25 g Getrocknete Aprikosen  
200 g **DULCEY 32 %**  
oder 160 g **CARAÏBE 66 %**

Die Haferflocken, die Sonnenblumenkerne, die Leinsamen, die Mandeln, die Pekannüsse und die gehackten Pistazien mit dem Honig und dem braunen Zucker vermischen. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit alles sorgfältig vermischen. Nach dem Backen abkühlen lassen, anschließend die Aprikosen und die getrockneten Cranberries hinzufügen. Schließlich die geschmolzene Schokolade DULCEY oder CARAÏBE hinzufügen.

In Silikonformen geben und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Die Müsliriegel auf die gewünschte Länge schneiden.