

Sesam-Müsliriegel

50 g Mandeln
100 g Honig
1 Prise Zimt
100 g Margarine
35 g Sesam
30 g Haferflocken
50 g Sonnenblumenkerne



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Mandeln grob hacken.

Margarine, Honig und Zimt unter Rühren in einem Topf bei leichter Wärme zerlassen.
(im TM: **4 min./50 Grad/Stufe 2**)

Übrige Zutaten einrühren.
(im TM: **15 sek./Linkslauf/Stufe 3**)

Gleichmäßig in die Snack-Maker füllen.

Im vorgeheizten Backofen ohne Deckel bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **20-25 min.** backen, im Snack-Maker abkühlen lassen und dann vorsichtig
herausnehmen.