

MÜESLI-RIEGEL (OHNE BACKEN)

Zutaten:

60 g Baumnuskerne

30 g Dörraprikosen

10 g Datteln, entsteint

100 g gesüsste Müeslimischung nach Wahl

150 g ungezuckerte Müeslimischung

50 g schwarze Schokolade, in Stücken

20 g Milkschokolade, in Stücken

90 g Mandeln, ganz

35 g Cashewnüsse

10 g Wasser

100 g Honig

Zubereitung

1. Baumnüsse, Dörraprikosen und Datteln in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 7** hacken, in eine grosse Schüssel umfüllen.
2. Die beiden Müeslimischungen in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern, ebenfalls in die Schüssel umfüllen.
3. Dunkle- und Milkschokolade in den Mixtopf geben und **4-5 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern (darauf achten, dass die Stücke nicht zu klein werden), zur Müeslimischung umfüllen.
4. Mandeln und Cashewnüsse, sowie das Wasser in den Mixtopf geben, **1 Minuten / Stufe 6** pürieren.
5. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals **20 Sekunden / Stufe 7** mixen.
6. Honig zur Nussmasse geben und **3 Minuten / 50° / Stufe 3** mischen.
7. Zur Müesli-Mischung umfüllen und mit Hilfe von Plastik-Handschuhen gut vermischen ("verkneten" bis alles gleichmässig vermischt ist)
8. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech zwischen 2 Lagen Backpapier ca. 1 cm dick auswallen.
9. Die Masse mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, danach in beliebig grosse Stücke schneiden.

10. Die Riegel können gerade serviert werden.
11. Die restlichen Müesliriegel in einen luftdichten Behälter füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.