



GEISTER RIEGEL



35 min



for 4 people

INGREDIENTS PREPARATION

MASSE

- 1** Birne
- 120 g** Haferflocken
- 50 g** Amaranth (gepufft)
- 50 g** Rosinen
- 1 EL** Honig
- 1½ EL** Rapsöl
- 1 TL** Vanillezucker
- Prise Salz

DEKOR

- 125 g** Schokolade (weiß)
- 20 Stk** Zucker-Augen

- 01** Ofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 02** Birne schälen, halbieren und anschließend entkernen. Mit einer Reibe fein reiben und in eine Schüssel geben. Honig und Rapsöl begeben und alles miteinander vermischen
- 03** Haferflocken und alle restlichen Zutaten begeben und gut vermischen. Die Masse in eine vorbereitete Form mit Backpapier geben und glattstreichen.
- 04** Die Riegel für 35 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens bei 160 °C backen. Herausnehmen, etwas abkühlen und aus der Form nehmen und für einige Minuten auf einem Gitter abkühlen lassen. Anschließend 10 Riegel aus der Form schneiden.
- 05** Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Riegel bis zur Hälfte in die Glasur tunken oder mit dem Pinsel auftragen.
- 06** Zum Schluss mit Zucker-Augen ausdekorieren und auf einem Gitter trockenen lassen.