École du Goût



GEISTER RIEGEL

20 min | 35 min | 4 people

INGREDIENTS

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

PREPARATION

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 beigeben und alles miteinander vermischen

03 Haferflocken und alle restlichen Zutaten beigeben 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.