

Hafer-Haselnuss-Riegel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

100 g Butter
2 EL Zuckerrübensirup
85 g Rohrzucker
200 g Haferflocken
120 g Haselnüsse, gehackt
30 g Dinkelmehl
30 g Haselnussmehl



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine viereckige Backform einfetten. Butter, Zuckerrübensirup und Rohrzucker in einem Topf erwärmen und verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten unter die Masse mischen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen in die Form füllen und glatt streichen. Das Ganze im Backofen 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen die Masse direkt in Stücke schneiden und in der Form auskühlen lassen.