

Müslischnitten

(für 24 Stück)

Zutaten

Etwas Öl/Butter

150g Mehl 405

1 Pck Backpulver

150g weiche Butter

150g Studentenfutter

150g Haferflocken

150g Ahornsirup

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Backform 20x30cm mit Backpapier auslegen und mit etwas Öl bepinseln.

In einer Küchenmaschine mit Schneidwerk **Mehl und Backpulver** mixen, damit es gut gemischt ist.

Weiche Butter, Haferflocken und **Studentenfutter** dazugeben und in der Intervallstufe zerkleinern, bis die Mischung sich von der Wand löst und „bindet“.

Sirup zugeben und auf Intervallstufe weiter mixen, bis der Sirup ebenfalls eingebunden ist.

Die Masse in der Backform gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.

Wenn die Oberfläche eine schöne goldbraune Farbe hat, die Form heraus nehmen und in 24 gleiche Teile schneiden. Diese dann in der Form für ca 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Stücke mit dem Backpapier aus der Form heben und auf einem Gitterrost weiter auskühlen lassen.

Geht ganz einfach und simpel, ist aber unglaublich lecker...