

## Müsliriegel und Crunchies



### Zutaten für ein Blech

- 4 Tassen Haferflocken (klein)
- 1 Tasse geriebene Nüsse (ich habe Mandeln verwendet)
- 1/2 Tasse gemischte Kerne
- 1/4 Tasse Rohrzucker
- 3 EL Kakao
- 3 EL Honig
- 160 g Butter

### Zubereitung

- Backrohr auf 180° C vorheizen.
- Butter flüssig machen, Honig einrühren.
- Alles zusammen mischen und gut vermengen.
- Die Masse auf ein Blech streichen und ca. 25 - 30 min goldbraun backen.
- Ein wenig auskühlen lassen, aber noch schneiden bevor das Blech ganz abgekühlt ist.

**Viel Freude beim Nachbacken!**

