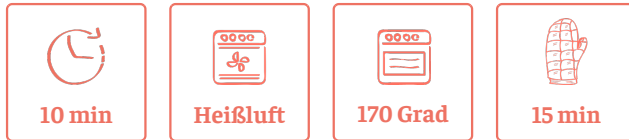


# MÜSLIRIEGEL GRUNDREZEPT



★★★★☆ 4.7 bei 23 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten miteinander vermischen.
- 2 Danach in eine Müsliform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/muesliriegel-fl-exiform/>) oder eine eingefettete Auflaufform drücken.  
  
WICHTIG! Die Masse wirklich gut in die Form drücken, ansonsten bröseln die Riegel nach dem Backen.
- 3 Die Riegel bei 170 Grad ca 15-20 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.



Wenn ihr die Masse in einer Auflaufform backt, dann nach dem Auskühlen in Riegel schneiden oder alternativ auch mit einem Keksausstecher Formen nach Wunsch ausstechen.



## Zutaten

### FÜR 6 MÜSLIRIEGEL

#### TEIG

- Lieblingsmüsli /  
200 g Flocken / Nüsse  
/Körner
- 100 g Honig
- 30 g Öl
- 30 g Schokoflocken