

Müslistangen Cranberries

Aus dem Snack Maker von Pampered Chef®

Backofen auf 175 ° vorheizen.

Nüsse und Mandeln mit dem Tausendschön grob hobeln.

Die Sonnenblumenkerne, Nüsse und Mandeln in der Antihalt-Pfanne von Pampered Chef rösten und kurz abkühlen lassen.

Dinkelvollkornmehl, Backpulver, Zucker, Ei, Butter, Haferflocken, Sesam und Cranberries in die Nixe geben und verrühren. Nussmischung und Cranberries zufügen und gut verrühren.

Mit Hilfe des kleinen Streichers den Teig in die Mulden des Snack-Makers von Pampered Chef verteilen.

Die Müsliriegel ca. 20 Minuten auf 175 ° Ober- Unterhitze backen.

Auf das Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Ggf. mit Schokoguss verzieren. .



Zutaten:

50 g Mandeln

50 g Haselnüsse

20 g Sonnenblumenkerne

2 TL Sesam

120 g Dinkelvollkornmehl

1 TL Backpulver

35 g Zucker

1 Ei

40 g weiche Butter

2 EL zarte Haferflocken

50 g Cranberries

ggf. Schokoguss

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

www.ofenfee.de

