

WHITE CHOCOLATE BAR

ZUTATEN

- 100 g Butter
- 75 ml Ahornsirup A
- 250 g kerniger Nuss Mix grob gehackt
- 100 g Bircher Müsli
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Rosinen
- 175 g weiße Kuvertüre
- 40 g Dinkelflakes, ungesüßt

... SO GEHT'S

1. Ahornsirup, Butter und Kuvertüre in einem Topf erwärmen, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat.
2. Alle Zutaten hinzufügen und miteinander vermengen.
3. Ein Backblech mit Folie auslegen und die Masse fingerdick darauf streichen.
4. Mit einer zweiten Folie abdecken und mit einem Nudelholz fest andrücken.
5. Im Kühlschrank aushärten lassen und anschließend in gleichmäßige Riegel schneiden.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT