



Steffi Körner
Geschäftsleitung
Vertrieb & Operations



Schritt 1 - Zutaten mischen:

All die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und verrühren.

Schritt 2 - Klebstoff anrühren:

Erdnussbutter und Honig in einem Topf bei niedriger Temperatur verrühren.

Wichtig: durchgehend rühren und den Topf nicht aus den Augen lassen.

Im Idealfall sieht es aus wie Karamell.

Schritt 3 - Klebstoff mit Zutaten vermischen:

Den warmen Klebstoff in die Schüssel mit den vermischten Zutaten geben und gleichmäßig verrühren.

Sollte die Masse zu hart werden, nochmal in der Mikrowelle aufwärmen.

Schritt 4 - Masse verlegen:

Die Masse in eine flache mit Backpapier ausgekleidete Auflaufform gleichmäßig verteilen, dazu gerne die Hände oder einen großen Kochlöffel verwenden.

Schritt 5 - Cool & Cut:

Der große Müsliblock geht jetzt für 2 Stunden in den Kühlschrank, anschließend in Streifen schneiden.

175 g **Haferflocken**
160 g **Sultaninen**
25 g getrocknete **Kokosnussringe**
80 g **Mandeln**
40 g **Kürbiskerne**
2 EL weißer **Sesam**
1/8 TL **Salz**
1/2 TL **Zimt**

Für den Klebstoff:
120 g natürliche **Erdnußbutter**
ohne Zusatzstoffe
175 g **Honig**



Läuferkekse