



## MÜSLI-FRÜCHTE-RIEGEL MIT CRUNCHY CREAM UND NÜSSEN

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Snack



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
20 Stück



**Zubereitungszeit**  
60 - 90 Minuten

**Du bist auf der Suche nach Energie? Und nach Schokolade?  
Die Müsli-Früchte-Riegel mit Crunchy Cream und Nüssen liefern Dir beides.**

### Zutaten

- 80 g Nüsse (z. B. Haselnüsse, Paranüsse, Mandeln und Walnüsse)
- 80 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 2 EL Honig
- 80 g Butter
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 80 g Trockenfrüchte (Feigen, Aprikosen, Dattel, Cranberries)
- 150 g Ovomaltine Crunchy Müsli
- 100 g dunkle Kuvertüre (nach Belieben, nach Packungsangabe schmelzen)
- 1 TL Sesamsamen (nach Belieben)

### Zubereitung

- ★ Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
- ★ Den Backofen auf 160 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Ovomaltine Crunchy Cream mit dem Honig und der Butter schmelzen lassen und verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.
- ★ Die Nüsse und Trockenfrüchte grob hacken und mit dem Müsli unter die Schokoladenmasse mengen. Den Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Blech zu einem Rechteck von etwa 18 x 24 cm formen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150 Grad) etwa 30 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Herausnehmen, abkühlen und 3 bis 4 Std. trocknen lassen.
- ★ Die Müsli-Früchte-Platte nach Belieben mit dunkler Kuvertüre überziehen und mit Sesamsamen bestreuen. Sobald die Schokolade fest ist, in längliche Riegel oder in Quadrate schneiden und zwischen Lagen von Pergamentpapier in einer Blechdose aufbewahren.
- ★ Tipp: Falls Du eine passende Form besitzt, kannst Du die Masse auch darin backen und nach dem Abkühlen stürzen.

### Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Cream
- Ovomaltine Crunchy Müsli

