



# VITALRIEGEL MIT CHIASAMEN



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**80 g** Haferflocken

**100 g** Dinkelflocken

**120 g** Haselnüsse, gerieben

**100 g** Kokosraspel

**40 g** Leinsamen

**2 Msp.** Zimt

**40 g** Chiasamen

**80 g** Butter

**80 g** Honig

**80 g** Ahornsirup

**2 EL** Kakaopulver

## ZUBEREITUNG

1. Haferflocken, Dinkelflocken, Haselnüsse, Kokosflocken und Leinsamen in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
2. Mischung in eine Schüssel umfüllen, Zimt und Chiasamen dazugeben.
3. Butter, Honig und Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen und etwas köcheln lassen.
4. QimiQ dazugeben und schmelzen lassen. Kakaopulver gut unterrühren. Das Ganze über die Haferflockenmischung gießen und gut vermischen
5. Masse in eine eingefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 25 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen aus der Form stürzen und in Riegel schneiden.