



SCHOKOLADE-ERDNUSSBUTTER-CRUNCHY RIEGEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

125 g

100 g Haferflocken

100 g Butter

80 g Brauner Zucker

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

1 Ei(er)

100 g Erdnussbutter, cremig

120 g Weismehl

1 TL Backpulver

Dunkle Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haferflocken, Butter, Zucker und Schokolade zusammen schmelzen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, ein weiteres Backpapier darauf legen und ca. 3 cm hoch ausrollen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
5. In Stücke schneiden und mit Schokolade glacieren.