



# 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.