



VITALRIEGEL MIT CHIASAMEN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

250 g	QimiQ Classic
80 g	Haferflocken
100 g	Dinkelflocken
120 g	Haselnüsse, gerieben
100 g	Kokosflocken
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 Classic dazugeben und schmelzen lassen. Kakaopulver gut unterrühren. Das Ganze über die Haferflockenmischung gießen und gut vermischen.
5. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 25 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und in Riegel schneiden.