

Müsliriegel (Für ca. 20 Stück)

250g Basismüsli	im Mixer zerkleinern, mit
200g (Dinkel) Vollkornmehl (ich habe Mehl Typ 1050)	
1 Prise Salz	
1 Ei	
75g Vollrohrzucker*	
250g Butter	zu einem Mürbteig verkneten. Kühl stellen.
	Teig auf einem Backblech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel ein stechen.
150g (Aprikosen-)Marmelade	mit
3 EL Wasser	erhitzen und auf den Mürbeteigboden streichen.
125g Butter	mit
50g Zucker *	
75 ml süßer Sahne	
1 EL Wasser	aufkochen.
300g Nuss-Müsli	unter rühren und die Masse auf dem Teigboden verteilen.
	Backofen auf 200° (Umluft 180°) vor heizen und den Teig etwa 15 – 20 Min. backen.
	Noch warm in Riegel schneiden. (Geht nicht mehr, wenn der Teig ausgekühlt ist).

* Zucker ggf. reduzieren, wenn das Müsli bereits gesüßt ist. Ich lasse dann den Zucker in der 2. Schicht ganz weg.