

Haferflocken-Schoko-Erdnussbutter-Riegel

Das Rezept von den Haferflocken-Schoko-Erdnussbutter-Riegeln bietet sich besonders als kleine Zwischenmahlzeit an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

| | |
|---------|---|
| 210 g | Butter |
| 70 g | brauner Zucker |
| 0.5 TL | Vanillezucker |
| 250 g | Haferflocken |
| 0.5 TL | Zimt |
| 0.25 TL | Salz |
| 100 g | Zartbitterschokolade |
| 170 g | Erdnussbutter (mit oder ohne Stückchen) |
| 1 Stk. | Backform |

Zubereitung

1. Für die **Haferflocken-Schoko-Erdnussbutter-Riegel** die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in einen Topf geben und auf dem Herd langsam zum Schmelzen bringen.
2. Parallel die Schokolade und die Erdnussbutter in eine Schüssel geben und ebenfalls zum Schmelzen bringen.
3. Danach am besten eine Silikonform bereit halten (ca. 25 x 10 cm) oder eine andere Form mit Backpapier auslegen.

4. Nun, wenn die Zutaten im Topf geschmolzen sind, die Haferflocken mit dem Zimt und dem Salz hinzufügen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Hinterher eventuelles überschüssiges Fett abseihen.
5. Jetzt ca. die Hälfte der Haferflockenmasse in die Form geben, leicht andrücken und glatt streichen.
6. Dann die Erdnussbutter-Schokolade auf die Haferflocken geben und ebenfalls glatt streichen.
7. Nun die restlichen Haferflocken vorsichtig auf der Schokoladenschicht verteilen und wiederholt glatt streichen. Die Form anschließend im Kühlschrank mindestens 4 Stunden ruhen lassen (besser über Nacht).
8. Danach die Masse aus der Form löse und in 8 Riegel oder wahlweise in mundgerechte Würfel teilen.

Tipp

Wer möchte, der kann in die Schokolade von den Haferflocken-Schoko-Erdnussbutter-Riegeln zusätzlich ein paar gehackte Nüsse mit einarbeiten.