Müslistangerl

Süß und knusprig zugleich, sind die Müslistangerl ein Genuss. Das Rezept lässt sich besonders einfach zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

100 g	Butter
250 g	Gemischte Körner
100 g	Haferflocken
1 EL	Honig
100 g	Zucker
120 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Vollwertig und trotzdem lecker sind die **Müslistangerl**. Warme Butter mit dem Zucker und dem Honig sowie Schlagobers in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Ofen in der Zwischenzeit auf 180 Grad Celsius einstellen.

2. Haferflocken und gemischte Körner in den Topf geben und einrühren. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Masse darauf verteilen und das Blech für 18 Minuten in den Ofen geben.

3. Noch dampfend frisch die Stangerl auf dem Blech in gewünschter Größe schneiden und nach Belieben warm oder kalt genießen.

Tipp

Zu diesen Müslistangerln eine dampfende Tasse Kaffee genießen.