



Süßes

Lisa Rudiger

Donnerstag, 03.01.2019

Selbstgemachte Müslitaler mit Schokolade

Zutaten

80 g Haselnüsse
1 Vanilleschote
200 g Haferflocken, kernig
200 g getrocknete Birnen (alternativ 200 g Cranberrys)
50 g Butter
110 ml Sahne
100 g Honig
100 g Kuvertüre, Zartbitter (60% Kakao)

Die Zubereitung

1. Für die Müslitaler den Backofen auf 180 Grad, Ober-und Unterhitze, vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Haselnüsse grob hacken, die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren, mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen und mit den Haferflocken in der Pfanne rösten.
2. Nach dem Rösten die Haselnuss-Haferflocken-Mischung auf das vorbereitete Backblech geben, damit es schnell abkühlt. Die getrockneten Birnen klein schneiden.
3. Die Butter und die Sahne in einen Topf aufkochen lassen.
4. Den Honig, die Haselnuss-Haferflocken-Mischung und die getrockneten Birnenstücke zur Butter-Sahne-Mischung geben und weiter kochen lassen bis die Masse gebunden ist.
5. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse auf das vorbereitete Blech setzen und im Backofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen.
6. Im Wasserbad 75 g Kuvertüre unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel langsam flüssig werden lassen, das Gefäß vom Herd nehmen, die übrige Kuvertüre hinzufügen, verrühren, die Unterseite der Müslitaler mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen und abkühlen lassen.