

## Erdnussige Datteln-Feigen-Müslischnitte

### Zutaten für 15 Müslischnitten:

- 100g Walnusskerne
- 50g Erdnusskerne
- 100g Datteln (ohne Stein)
- 75g Feigen
- 50g Rosinen
- 40g Weizenmehl  
(vorzugsweise Halbweißmehl vom Walz)
- 50g Buchweizen
- 200g Haferflocken grob
- 100g Haferflocken fein
- 100g Ahornsirup
- 1 Teelöffel Honig
- 100g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 100g Sahne
- 50g Kokosfett
- 200g Erdnussbutter



**Dauer:** Arbeitszeit 20 Minuten, Gesamtzeit 50 Minuten

### Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze). Legen Sie ein Blech mit hohem Rand mit Backpapier aus.

Walnuss, Erdnusskerne, Datteln und Feigen in kleine Stücke hacken oder leicht mit dem Mixer shreddern. Zusammen mit den Rosinen, Mehl, Buchweizen und Haferflocken (fein und grob) in eine Schüssel geben.

Ahornsirup in einen Topf geben und unter Rühren Honig, Zucker, Salz, Sahne, Kokosfett und Erdnussbutter langsam erhitzen und auflösen lassen. Geben Sie die Flüssigkeit über die trockenen Zutaten und vermischen Sie alles gründlich.

Verstreichen Sie die entstehende Masse gleichmäßig auf dem Blech. Im Ofen das Blech für 25-30 Minuten backen, bis die Masse goldbraun aussieht. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Danach schneiden Sie die Masse in kleine Rechtecke und lösen sie vom Blech.