



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten (ca. 1 Blech):

90g Zucker, 60g Butter,
30g Honig, 70ml Sahne,
20g Mandeln gehackt,
20g Kürbiskerne,
30g Sonnenblumenkerne,
20g Sesam,
20g Pinienkerne,
20g Cashewkerne,
70g Trockenfrüchte fein gehackt

Zubereitung:

Zucker, Butter, Honig und Sahne in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mandeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Pinienkerne, Cashewkerne und Trockenfrüchte dazugeben und ca. 5 Minuten weiter kochen, dabei umrühren. Anschließend die Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mit Hilfe eines Teelöffels die Masse auf das eingefettete Backblech portionieren und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit:

Bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Tipp:

Für eine besonders gleichmäßige Bräunung der Nüsse, das Blech nach dem Backen nur ganz kurz herausnehmen und die Müslitaler anschließend nochmals für weitere 2 Minuten backen.

Unser Produkt-Tipp: Florentiner Backform
Art.-Nr. 488083

