



MÜSLISCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm (ergibt 35 Riegel 4 x 8 cm)

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	420 g
Füllmasse Nuss	
46022 Backfüll Variant	1000 g
Wasser	500 g
22206 Konditoreipaste	
Haselnuss ohne Stücke	200 g
73304 Haselnuss Europa	18 g
38708 Powerfüllung	
Amarena-Kirsch	300 g

33518 Bienetta	170 g
Mandeln, gehackt	60 g
Sonnenblumenkerne	60 g
Müsli (Knusper Müsli)	100 g
Sesam	40 g

36818 Schokoladino	250 g
Zartbitter-Kuvertüre	250 g

ARBEITSWEISE:

ca. 180 °C ca. 35 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und leicht anbacken. 200 g Powerfüllung Amarena-Kirsch aufstreichen.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren, aufstreichen und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Restliche Powerfüllung Amarena-Kirsch auf die Masse spinnen. Bienetta mit Nüssen und Saaten mischen und aufstreuen.

Nach dem Backen in die gewünschte Größe (z. B. 4 x 8 cm) schneiden, Schokoladino mit Kuvertüre zusammen auflösen und bis zur Knusperschicht tunken.

Ein unkompliziertes, rationelles Dauergebäck, mit dem eine aktive und anspruchsvolle Zielgruppe angesprochen wird. Für mich die perfekte Sortimentserweiterung im Bereich süße Snacks.

Alexander Vogel, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater

