

TWIX® Müsliriegel REZEPT

# TWIX® Müsliriegel



Dauer 1,5 Stunden Zutaten 13 Stück

**Ergibt** 

16 Portionen

Mit Schichten aus knusprigem Müsli, cremigem Karamell, dunkler Schokolade und einer Prise Meersalz sind TWIX® Müsliriegel die perfekte Leckerei, die allen schmeckt.

#### **TEILEN**

- <u>Pinterest (öffnet neues Fenster)</u>
- Facebook (öffnet neues Fenster)
- Twitter (öffnet neues Fenster)
- <u>Download (öffnet neues Fenster)</u>
- Print (opens in same window)

### **Portionen**

- 2 normale TWIX®-Riegel (je 50 g), zerkleinert
- 1 Tasse Haferflocken
- 1/4 Tasse gehackte Mandeln
- 1/4 Tasse ungesüßte Kokosnussraspeln
- 3 EL Butter
- 3 EL + 1 TL Honig, getrennt
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 3/4 Tasse Dulce de Leche
- 28 g dunkle Schokolade (70 %), fein gehackt
- 2 TL Kokosöl
- 1/4 Teelöffel Meersalz

# **Anleitungen**

1. 1

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine 20 cm Ofenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. 2

In einer Schüssel die Haferflocken, Mandeln und Kokosraspeln vermengen und beiseite stellen.

3. 3

Butter, 1 EL Honig und den Zucker in einer kleinen Kasserolle auf mittlerer Flamme zerlassen. 3 bis 5 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Butter zerlassen und der Zucker aufgelöst ist.

4. 4

Vanille und Zimt einrühren und anschließend vom Herd nehmen. Das Ganze in die Haferflockenmischung geben und die Hälfte der gehackten TWIX® unterheben.

5 5

Die Mischung in deine vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

6.6

15 bis 20 Minuten backen (bis es goldbraun geworden ist). Auf einem Rost abkühlen lassen.

7. 7

Währenddessen die Milchkaramellcreme in einer kleinen Kasserolle auf mittlerer Flamme erhitzen, ständig umrühren und zum Kochen bringen. 5 Minuten lang kochen, dabei ständig umrühren.

8. 8

Die heiße Milchkaramellcreme auf dem Müsli verteilen und vollständig abkühlen lassen.

9. 9

Schokolade, Kokosöl und den restlichen Honig in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und bei mittlerer Stufe 1 bis 2 Minuten erhitzen (dabei alle 30 Sekunden umrühren), oder bis die Mischung glatt geschmolzen ist.

10. 10

Über der Karamellschicht verteilen, dann mit den restlichen gehackten TWIX® und

# **MEHR REZEPTE ENTDECKEN**



## **TWIX® Dulce de Leche-Brownies**

Zeitaufwand

1 Stunde

Portionen

10 Stück

#### **DETAILS**

×

# **TWIX® Kaffee-Frappé**

Zeitaufwand

10 min

Portionen

7 Stück

#### **DETAILS**

×

# **TWIX® Apfelkuchen-Riegel**

Zeitaufwand

1,5 Stunden

Portionen

12 Stück

#### **DETAILS**



# **TWIX® Bananensplit-Kuchen**

Zeitaufwand

2 Stunden

Portionen

9 Stück

**Source URL:** https://www.twix.com/de/rezepte/müsliriegel