



MEIN GENUSS



## Müsllriegel selbst gemacht



**It's a match!**

Match made in heaven! Unsere Goldene Milch Gewürzmischung ist genau das Richtige für jeden Kurkuma-Fan!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Zunächst die Leinsamen in heißem Wasser einweichen und für mindestens **15 Minuten** quellen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Nusskerne grob zerhacken und zusammen mit den Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Nussmischung zur Seite stellen und abkühlen lassen. Den Backofen auf **140 °C (Umluft)** vorheizen. Die getrockneten Früchte grob zerhacken.
- 3** Die Datteln entsteinen, grob hacken und in eine große Schüssel geben. Das Kokosöl mit dem Ahornsirup oder **Honig** in einem Topf auf kleinster Stufe kurz erhitzen, bis die Masse flüssig wird. Unter die Datteln mischen. Nun gibst du die abgekühlte Nussmischung, die eingeweichten Leinsamen, das **Goldene Milch Gewürz**, die getrockneten Früchte sowie die Kakaonibs mit in die Schüssel und verketnetest alles sorgfältig mit der Hand, bis eine homogene Masse entsteht.
- 4** Nun ein Backblech sorgfältig mit Backpapier auslegen. Die Nuss-Masse sorgfältig auf dem Blech verteilen und in eine viereckige Form bringen. Den Teig fest, aber nicht zu dünn drücken, damit später nichts zerbröselt.
- 5** Nun alles für **20 Minuten** auf der mittleren Schiene in den Ofen geben, bis die Müsliriegel-Masse goldbraun ist. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen und die Masse vollständig abkühlen lassen. Nun die Masse mit einem scharfen Messer in **12** gleich große Riegel schneiden. Die Riegel sind im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar.

### Zutaten

2 EL Leinsamen  
200 g Haferflocken  
200 g gemischte Nusskerne (*Amaranth, Haselnuss, Mandeln...*)  
100 g Datteln  
4 EL Ahornsirup/ Honig  
2 EL Kokosöl  
1 EL Goldene Milch Gewürz  
Kakaonibs  
Getrocknete Früchte nach Wahl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.