

Himbeer-Schoko Granola Bars von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/21679/himbeer-schoko-granola-bars>

120 g Mehl	Mandelmehl
100 g Haferflocken	
60 g Rohrzucker	
50 g Mandelsplitter	
50 g Mandeln (gerieben)	
5.0 g Natron	
* 1.25 g Salz	Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
1.2 dl Öl	Kokosöl
5 cl Ahornsirup	Kokosöl und Ahornsirup verrühren, daruntermischen. $\frac{3}{4}$ davon in die vorbereitete Form geben, gut andrücken. Restlichen Teig beiseitestellen. Backen: Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 175 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.
150 g Schwarze Schokolade	Schokoladenstücke auf dem Boden verteilen.
300 g Himbeeren (tiefgekühlt)	
20 g Maisstärke/Maizena	Himbeeren und Maizena mischen, darauf verteilen. Beiseitegestellten Teig von Hand zerkrümeln, darüberstreuen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g