

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #8 Müsli Riegel

2000g RHEIN-BACK Knusper Plus
500g Sonnenblumenkerne
500g Sesam
400g Rosinen
400g Mandeln gehackt
200g Leinsamen

Mischung: 4000g

Alle Zutaten miteinander mischen. Auf ein Blech mit Backpapier 60x40cm bestreuen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 40°C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen, die warme Müsli Schnitte mit dem Metallschaber (geölt) in Rechtecke schneiden.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:
Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

