

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #18 Herbstlicher Knusper Riegel mit Butter

Grundrezept:

1200g Butter Mürbeteig
200g RHEIN-BACK Sahne
340g Zucker
110g Honig
150g Butter
110g Trockenfrüchte
500g Glukose
150g RHEIN-BACK Sultaninen
300g Haferflocken
300g Nüsse, gehackt

3360g Gesamt

Zubereitung: Sahne, Zucker, Honig, Glukose und Butter kurz aufkochen. Fruchtmischung zugeben (Früchte kleinschneiden), gut verrühren und auf dem Mürbeteig verstreichen. Nach dem Backen im noch warmen Zustand schneiden (9 x 4 Stücke).

Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Backtemperatur: ca. 190 °C

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

