heute gibt es...

Erdnussbutter-Schoko-Granolabars

<u>Zutaten</u>: (für eine 23 x 23cm Form, am besten mit entfernbarem Rand)

- 60g Butter
- 150g Erdnussbutter
- 115g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 240g zarte Haferflocken
- 60g Dinkel gepufft (alternativ Rice Crispies)
- 50g Kakaonibs
- 100g Schoko-Tröpfchen

<u>Zubereitung</u>:

1. Form innen komplett mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter, die Erdnussbutter und den Honig bei geringer Hitze in einem Topf unter Rühren schmelzen.
3. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und die Vanille und den Salz hineinrühren.
4. Die Haferflocken, den gepufften Dinkel und die Kakaonibs in eine große Schüssel geben, die Buttermasse hinzugießen und alles gut miteinander vermischen.
5. Nun noch etwa 2/3 der Schoko-Tropfen unterrühren und die Masse in die Backform füllen. Wichtig: Damit die Granolabars später auch gut zusammen halten, ist es besser, wenn man mit der Rückseite eines Löffels die Masse in die Form drückt.
6. Die restlichen Schokostücke auf die Oberfläche verteilen und ebenfalls leicht andrücken.

7. Zum Schluss die Form für etwa 30 Minuten im Kühlschrank stellen und anschließend die Riegel in die gewünschte Form schneiden.