



TWIX® Müsliriegel
REZEPT

TWIX® Müsliriegel



Dauer 1,5 Stunden
Zutaten 13 Stück
Ergibt 16 Portionen

Mit Schichten aus knusprigem Müsli, cremigem Karamell, dunkler Schokolade und einer Prise Meersalz sind TWIX® Müsliriegel die perfekte Leckerei, die allen schmeckt.

Portionen

- 2 normale TWIX®-Riegel (je 50 g), zerkleinert
- 1 Tasse Haferflocken
- 1/4 Tasse gehackte Mandeln
- 1/4 Tasse ungesüßte Kokosnus raspeln
- 3 EL Butter
- 3 EL + 1 TL Honig, getrennt
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt

- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 3/4 Tasse Dulce de Leche
- 28 g dunkle Schokolade (70 %), fein gehackt
- 2 TL Kokosöl
- 1/4 Teelöffel Meersalz

Anleitungen

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine 20 cm Ofenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel die Haferflocken, Mandeln und Kokosraspeln vermengen und beiseite stellen.
3. Butter, 1 EL Honig und den Zucker in einer kleinen Kasserolle auf mittlerer Flamme zerlassen. 3 bis 5 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Butter zerlassen und der Zucker aufgelöst ist.
4. Vanille und Zimt einrühren und anschließend vom Herd nehmen. Das Ganze in die Haferflockenmischung geben und die Hälfte der gehackten TWIX® unterheben.
5. Die Mischung in deine vorbereitete Form füllen und glattstreichen.
6. 15 bis 20 Minuten backen (bis es goldbraun geworden ist). Auf einem Rost abkühlen lassen.
7. Währenddessen die Milchkaramellcreme in einer kleinen Kasserolle auf mittlerer Flamme erhitzen, ständig umrühren und zum Kochen bringen. 5 Minuten lang kochen, dabei ständig umrühren.
8. Die heiße Milchkaramellcreme auf dem Müsli verteilen und vollständig abkühlen lassen.
9. Schokolade, Kokosöl und den restlichen Honig in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und bei mittlerer Stufe 1 bis 2 Minuten erhitzen (dabei alle 30 Sekunden umrühren), oder bis die Mischung glatt geschmolzen ist.
10. Über der Karamellschicht verteilen, dann mit den restlichen gehackten TWIX® und Salz bestreuen.

Source URL: <https://www.twix.de/rezepte/müsliriegel>