

„Telfer Kinder Dahoam“



Aktivität:	Apfel-Haferflocken-Riegel
Alter:	Ab 3
Dauer:	ca. 45 Minuten
Material:	Für 30 Stück: 200g Haferflocken, 1TL Backpulver, 2 TL Zimt, 1 Packung Vanillezucker, 200g Apfel, 50g Butter, 50ml Milch, 50g Naturjoghurt, 3 Eier, 1TL Honig Standmixer oder Pürierstab

Anleitung:

1. Bereitet alle Zutaten vor.
2. Backofen auf 175°C vorheizen
3. Haferflocken, Zimt, Packpulver und Vanillezucker in einem Mixer zerkleinern (oder mit Pürierstab)
4. Äpfel schälen und sehr klein schneiden (oder reiben)
5. Butter schmelzen
6. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verstreichen (nicht am ganzen Blech, sonst werden die Riegel zu dünn)
8. Die Masse im Backofen ca. 20 Minuten backen
9. Das Gebäck 5 Minuten auskühlen lassen und dann in Riegel schneiden. Viel Spaß!
Die Riegel lassen sich sehr gut einfrieren
(Rezept und Bilder von lieblingszwei.de)

