



Leckere Schoggiriegel

Zutaten für 12 Müsliriegel

Chiasamen	10 g
Leinsamen	10 g
Wasser	30 g

Mandeln ganz	60 g
Cashews	35 g
Haselnussmus	25 g
Schokodrops backfest	50 g
Agavensirup	25 g
Haferflocken	100 g



Menge:	12 Stk.
Backzeit:	15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Wochen

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor. Vermische die Chiasamen mit den Leinsamen und dem Wasser und lasse die Mischung ca. 10 Minuten quellen.
2. Hacke die Mandeln und die Cashews in grobe Stückchen und vermische sie mit den anderen Zutaten.
3. Gieb jetzt die gequollenen Samen dazu, vermische alles noch mal gründlich und verteile dann in jede Mulde Deiner Silikonriegelform 20 g der Müslimasse.
4. Die Riegel werden nun im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten gebacken. Lasse sie anschliessend komplett auskühlen und forme sie erst dann aus.
5. Du kannst die fertigen, ausgekühlten Riegel jetzt noch mit temperierter Couverture überziehen, filieren oder lediglich zum Teil tunken. Probier es unbedingt aus!