



Amaranth Müsli Bites

Ein Sattmacher und eignet sich perfekt für unterwegs

Zubereitung

1. Macadamianüsse und Cranberrys grob hacken und zusammen mit den übrigen trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.
2. Butter, Zucker und Honig zusammen für 3 bis 4 Minuten aufkochen. Die heiße Masse über die restlichen Zutaten geben und zügig vermengen. Anschließend die fertige Masse in Eiswürfelformen drücken, um schöne Bites zu erhalten. Alternativ kann die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben werden.
3. Das Ganze dann etwas festdrücken und nach dem Erkalten in Stücke brechen. Wer möchte, dippt noch eine Ecke der Bites in Zartbitter Schokolade.
4. Tipp: NATURATA bietet mit seinem breiten Sortiment an Edel-Schokoladen eine große Genussvielfalt: Von der Ecuador Edelvollmilch mit 42 Prozent Kakaoanteil über die Peru Edelbitter mit 75 Prozent Kakao bis hin zur Lateinamerika Edelbitter mit einem Kakaoanteil von 100 Prozent. So verleiht man den Amaranth Müsli Bites durch das Dippen in verschiedene Schokolade im Handumdrehen einen individuellen Geschmack.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 25 Stück)

Naturata Zutaten

- 75 g Cranberries, getrocknet und gesüßt
- 2 EL Kakao, stark entölt
- 1 TL Atlantik Meersalz, fein
- 75 g Demerara Rohrohrzucker
- 75 g Ecuador Edelbitter 70%

Weitere Zutaten

- 50 g Macadamianüsse
- 75 g Amaranth gepufft
- 50 g kernige Haferflocken
- 25 g Kakaonibs
- 1 TL Zimt
- 50 g Butter
- 50 g Honig