

# Müsli-Eier



## ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK:

- 100 g GOLDEN BREAKFAST feine Haferflocken
- 100 g BIO SONNE Datteln (ohne Stein)
- 100 g BIO SONNE Nüsse und Saaten (nach Geschmack)
- 3 EL Wasser
- 2 EL BIO SONNE HONIG
- 1 EL FRISAN Rapskernöl
- 1 Prise Salz
- 
- 100 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
- 100 g EXCELSIOR Vollmilch

## ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung die Datteln in warmen Wasser für 5–10 Minuten einweichen – danach mit drei Esslöffeln Wasser fein pürieren.
2. Die Nüsse grob hacken und zusammen mit den Saaten und Haferflocken in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, danach abkühlen lassen.
3. Danach die gesamte Mischung mit Salz, Honig, Rapskernöl und dem Dattelpüree vermengen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160° C vorwärmen.
5. Die entstandene Masse entweder von Hand zu kleinen Eiern formen oder mit Hilfe einer Silikonform in die gewünschte Form bringen und im Ofen für 15–20 Minuten knusprig backen.
6. Anschließend die beiden Schokoladensorten getrennt voneinander über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die abgekühlten Müsli-Eier nach Belieben damit verzieren.

