

## Müsliriegel mit Genuss-Mix, Maschas Kascha und Zedernussmus



**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten**

**Zutaten für ca. 12 Portionen:**

250 g TAIGA Maschas Kascha Müsli

1 Packung 70 g TAIGA Genuss-Mix

2 EL Sesam und 1 TL Zimt, 1 Prise Salz

30 g TAIGA Zedernussmus

100 g flüssiger Honig und 50 g Butter

**Zubereitung:**

1) Das **Müsli Mascha** mit **Genuss-Mix**, Sesam, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und grob durchmischen.

2) **Zedernussmus**, flüssiger Honig und geschmolzene Butter zu den trockenen Zutaten geben und gut durchmischen.

3) Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Müsliriegelmasse zugeben und mit den Händen gleichmäßig sehr festdrücken. Im Ofen bei Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.

4) Aus dem Ofen nehmen und noch warm in die gewünschte Riegelgröße schneiden.

5) Vollständig auskühlen lassen und genießen bzw. luftdicht verschlossen aufbewahren.

Birnen-Kuchen mit Haferflocken-Streuseln