



## Müsliriegel mit Hagebuttenmarmelade

aus „Hin und weg: Lunchbox-Rezepte für Picknick und unterwegs“

### Zutaten für ca. 16 Stück (ofenfeste Form von 20 x 30 cm):

150 g Vollkornmehl, 250 g feine Haferflocken, 100 g Rohrzucker, 1 TL Salz, 200 weiche Butter, 200 g Hagebuttenmarmelade.

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Haferflocken, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter und 4 EL Wasser darunter mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Form mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Masse in die Form füllen und gleichmäßig flach drücken. Mit einer Spachtel die Marmelade gleichmäßig darauf verteilen. Dann die restliche Masse vorsichtig auf der Marmelade verteilen und mit einer Spachtel fest andrücken. Im Ofen 35 – 40 Minuten goldbraun backen. Aus der Form nehmen und in Riegel schneiden.

*Anstatt Hagebuttenmarmelade kann man auch jede andere Marmelade verwenden.*