



Xmas in Jar: Nussknacker-Riegel

SKÖN OCH KREATIV

ZUTATEN

(für ein Blech)

100 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
40 g Sahne
75 g Butter
50 g Honig
25 g Ahornsirup
70 g brauner Zucker
Salz
Zimt
200 g Nüsse

ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker, Salz und den Gewürzen in eine Schüssel geben. Ei zugeben und dann das Mehl untermengen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend kühlen, am besten über Nacht. Sonst aber etwa eine Stunde im Kühlschrank lassen. Den Backofen dann auf 180 Grad vorheizen. Den Mübeteig dünn ausrollen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten vorbacken. Sahne mit Butter, Zucker, Honig, Salz und Zimt währenddessen in einen Topf geben und aufkochen. Die Nüsse zugeben und untermischen. Ich habe gehackte Walnüsse, Haselnüsse und Pekannüsse mit Cashewkernen gemischt. Aber das ist natürlich Geschmackssache. Mandeln lassen sich auch mit verwenden. Die heiße Masse auf dem Boden verteilen und nochmals etwa 15 Minuten backen. Anschließend noch im warmen Zustand Riegel in der gewünschten Größe zuschneiden. Wer mag kann die Riegel noch mit Schokolade verzieren.

Tipp: Für einen richtigen Energieriegel, einen Teil der Nüsse durch kernige Haferflocken und bereits in Milch eingeweichten Chiasamen ersetzen.