

Mueslirepen zelf maken

10 stuks

Dit heb je nodig:

- 200 g havermout
- 50 g boter
- 25 g zonnebloempitten of sesamzaadjes of pompoenpitten
- 100 ml honing (liefst vloeibare)
- 125 g amandelen (grof gehakt)
- 3 el rozijnen
- 100 g bruine suiker
- 1 koffielepel citroensap



Dit doe je:

- Meng de havermout, pitten, rozijnen en amandelen door elkaar.
- Smelt de boter en meng met de suiker, honing en citroensap.
- Laat 4 minuten sudderen op een zacht vuurtje.
- Doe het havermoutmengsel erbij en roer het om gedurende enkele minuten tot het donker begint te kleuren (laat de pot op het vuur)
- Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Giet het mengsel erop en strijk uit tot een vierkant van 30 x30cm. Laat afkoelen en snijd in repen.
- Pak in (een mooi servetje, een versierd doosje of...)



Gezinsbond
groeit met je mee