

Jamie Oliver | Buddys Müsli-Schnitten

Zutaten für 16 Stück:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Studentenfutter
- 100 g Haferflocken
- 100 g selbsttreibendes Mehl (alternativ Weizenmehl Type 405; dann je 150 g Mehl 2 TL Backpulver hinzufügen)
- 100 g Golden Syrup (heller Zuckerrohr-Sirup)
- Olivenöl für die Form

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eine quadratische Backform (20 x 20 cm) mit Backpapier auskleiden und das Papier mit Olivenöl bestreifen.

Butter mit Studentenfutter, Haferflocken und Mehl im Mixer in Interallen zerkleinern, bis die Mischung bindet und sich von der Gefäßwand löst. Sirup hinzufügen und in Intervallen untermixen, bis er vollständig eingebunden ist.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und zu den Rändern glatt verstreichen. Im heißen Ofen 15 – 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Herausnehmen und in 16 Quadrate vorschneiden.

Das Ganze in der Form 5 Minuten abkühlen lassen. Mithilfe des Papiers auf ein Gitter heben und auskühlen lassen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche vom 14.03.2019