Weihnachtsbacken Rezepte

Nußriegel mit Hagebuttenmark

Gattung: Backen, Weihnachten

200 g	Butter	100 g	geriebene Haselnußkerne
200 g	Honig	100 g	Sonnenblumenkerne
1 Teel.	Zimt	60 g	geschälter Sesam
200 g	ungezuckertes	6	große rechteckige Vollkorn-
200 g	Hagebuttenmark		-Backoblaten
100 g	gehackte Erdnußkerne		
	gehobelte Haselnußkerne		

Butter und Honig schmelzen. Zimt, Hagebuttenmark, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben und gründlich verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drei Oblaten legen. Teigmasse daraufstreichen, mit den restlichen Oblaten belegen und etwa 15 Minuten mit einem Holzbrett beschweren. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten. Das abgekühlte Gebäck in fingerdicke Riegel schneiden.