



Super Wings Fruchtriegel

Zutaten für die Fruchtriegel:

- 250g gefrorene Himbeeren
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 Zitrone (für Zitronenzest)
- 300g feine Haferflocken
- 100g Mehl
- 100g geschmolzene Butter
- 30g Sesam
- 20g Zimt
- 1 Prise Salz
- 100ml Ahornsyrup
- Backform mit Backpapier

Material zum Dekorieren:

- Schere
- Klebestift
- Butterbrotpapier
- Super Wings Embleme
- Super Wings Weltkarte

Alle Angaben sind für 12 Riegel.

Vorbereitung:
Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.



Schritt 1

Vermenge die Haferflocken mit dem Mehl, Sesam, geschmolzener Butter, einer Prise Salz, dem Zimt und Ahornsyrup.



Schritt 2

Alles gut vermengen, sodass ein leicht klebriger Teig entsteht.



Schritt 3

Fülle nun $\frac{3}{4}$ des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Backform und presse den Teig fest.

Der Boden wird für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen gebacken.



Schritt 4

Während der Boden im Ofen ist, werden die gefrorenen Himbeeren erhitzt. Unter Erhitzen fügen du Zitronenzest einer Zitrone und Kartoffelstärke hinzu. Alles gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht.



Schritt 5

Schneide die Jett Embleme aus.

(Tipp: Wenn du das Rezept nur mit Himbeeren machst, kannst du bis zu 12 rote Jett Riegel machen.)



Schritt 6

Für die 12 Riegel: Schneide pro Riegel ein 10x15cm großes Stück Butterbrotpapier ab, falte es der Länge nach und klebe das Emblem in die Mitte.



Schritt 7

Verteile nun die Fruchtmasse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden.



Schritt 8

Verteile den Rest des Teiges als Streusel auf der Fruchtmasse und backe alles für weitere 5-10 Minuten.



Schritt 9

Den Teig abkühlen lassen und in Riegel schneiden.



Schritt 10

Umhülle den Riegel mit dem Jett Papier und klebe es vorsichtig auf der Rückseite zusammen.



Guten Appetit!

Tipp: Lasse dich von der Weltkarte inspirieren und finde verschiedene Früchte und Zutaten für die Riegel.
Zum Beispiel kannst du Mango anstatt Himbeeren benutzen und einen gelben Bucky Riegel backen.







