



Flapjacks (Müsli-Kekse)



Zutaten für ca. 65 Stück

- 80g getrocknete Soft-Aprikosen
- 100g ungesalzene Cashew-Kerne
- 60g Datteln ohne Kern
- 150g Butter
- 70g Zucker
- 60g Agavendicksaft
- 2 EL helle Sesamsaat
- 160g blütenzarte Haferflocken



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen
2. Aprikosen und Cashew-Kerne grob hacken. Datteln fein hacken.
3. Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen. Zucker und Agavendicksaft unterrühren. Datteln, Aprikosen, Cashew-Kerne, Sesam und Haferflocken untermischen.
4. Nuss-Haferflocken-Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 24 x 24cm große Form geben und gleichmäßig andrücken.
5. Auf der mittleren Schiene ca. 20 – 25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit evtl. die Teigblätter mit einer Teigkarte zusammenschieben. Auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen.
6. Flapjack-Platte mit großem, schweren Messer in 3x3 cm große Stücke schneiden

