



Saatenkracher

Süße Leckerei mit Honig und gesunden Saaten

Rezeptur für ein Blech (20 cm x 60 cm)

Zutaten für die Streusel:

Zucker	150 g
Butter	150 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Gesamt	600 g

Den Streuselteig auf einem Blech (20 x 60 cm) gleichmäßig verteilen und anbacken.

Zutaten für die Masse:

Unser Saatenreiches Premium	550 g
Zucker	150 g
Butter	150 g
Honig	150 g
Milch	150 g
Gesamt	1150 g

wahlweise Trockenfruchtzugabe:

200 g Cranberrys und/oder
200 g Aprikosen (geviertelt).

Verarbeitung:

Zucker, Butter, Milch, Honig und Cranberrys/ Aprikosen zum Kochen bringen und mit »Unser Saatenreich Premium« vermengen. Die Masse erneut aufkochen lassen und auf den angebackenen Streuseln verteilen. Das Blech bei ca. 200 °C für 10-15 min. in den Ofen schieben. Die abgekühlten Saatenkracher nach Wunsch mit einem Blechspachtel in Stücke schneiden.