

Flapjacks

Zutaten:

175 g brauner Rohrzucker
3 EL Zuckerrübensirup
225 g Haferflocken

175 g Butter
1 Prise Salz
nach Bed. Nüsse od. Mandeln

Zubereitung:

Butter, Zucker und Sirup erhitzen, bis sie geschmolzen sind (geht prima in der Mikrowelle auf kleiner Stufe).

Haferflocken und Salz vermischen, die geschmolzene Mischung darübergießen und alles gründlich vermischen.

Gleichmäßig auf ein mit Butter gefettes tiefes Blech streichen.

Bei 160 °C (Umluft) 15 - 20 Minuten hellbraun backen.

5 Minuten abkühlen lassen, dann in kleine Vierecke schneiden (Vorsicht: bröckelt leicht!).

Auf dem Blech auskühlen lassen.

Hält sich in einer fest verschlossenen Dose im Kühlschrank mehrere Wochen.