



## MÜZLISZELET

### HOZZÁVALÓK

- 30 g aszalt sárgabarack
- 30 g aszalt füge, félbevágva
- 30 g datolya, kimagozva
- 40 g dió
- 40 g kesudió
- 40 g makadámdió
- 250 g mandula
- 3 tojás
- 60 g méz
- 1 ek almalé
- 70 g kókuszreszelék
- 40 g aszalt vörös áfonya
- 40 g napraforgómag
- 40 g szezámag
- 40 g tökmag

### HASZNOS ESZKÖZ

- Sütőpapír
- Sütőforma (20x30cm)
- Rács

### ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 160°C-ra, és sütőpapírral béleljen ki egy sütőformát, majd tegye félre.
2. Tegye az aszalt sárgabarackot, a fügét, a datolyát, a diót, a kesu-, és makadámdiót a keverőedénybe, és aprítsa **Turbo/1mp/3-szor**, majd egy tálba tegye félre.
3. Tegye a mandulát a keverőedénybe, és darálja **10mp/9-es fokozaton**.
4. Adja hozzá a tojást, a mézet, az almalevet, és keverje **4mp/4-es fokozaton**. A spatulával nyomja a keverőedény aljára.
5. Adja hozzá a maradék összes hozzávalót az aszaltgyümölcsös-diós keverékkel együtt, és keverje **20mp/ /3-as fokozaton**, amennyiben szükséges a spatulával még jól dolgozza össze.
6. Nedves kézzel terítse el a keveréket az előkészített sütőformában, és egyenletesen lapítsa ki, majd süsse az előmelegített sütőben 25-30 percig (160°C), vagy amíg megpirul.
7. Vágja szeletekre, amíg meleg, és hagyja egy rácson kihűlni.

### Tanácsok

- Légmentesen záródó dobozban 1 hétig is eláll.
- Helyettesítse a mézet juharsziruppal.

### Variációk

- Csokoládés müzliszelet: az 5. lépésben adjon 50-80 g aprított étcsokoládét a keverékhez, és folytassa a recept szerint.



Előkészítés  
10 perc



Teljes idő  
40 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
12 szelet