

## Zutaten:

200 g Früchtemüsli  
125 g Bernsteingold



**Zubereitungszeit:** 4min

**Backzeit:** 8-10min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Früchtemüsli und **Bernsteingold** mischen,  
**Dauerbackunterlage** und **Garprofi II** auf den  
**Thermostar** stellen, Mischung einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Min. bei 200° C backen

Mit der **Garnierspachtel** den Rand lösen und die  
**Dauerbackunterlage** herausziehen. Noch warm mit  
dem **Tandem-Rädchen** portionieren.