

# Krunchy NUT BARS

## ZUTATEN:

125 g Mandeln  
125 g Pistazien  
100 g Krunchy Pur Dinkel  
100 g Krunchy Honig  
70 g Honig  
4 EL Rohrzucker  
50 g Agavendicksaft  
2 EL Butter

- 1 Butter, Zucker, Honig und Agavendicksaft in einen Topf geben und aufkochen.
- 2 Pistazien, Mandeln und Krunchy Pur Dinkel grob hacken und mit Krunchy Honig vermischen.
- 3 Die süße Butter-Mischung dazugeben und vermengen.
- 4 Die Masse ca. 1,5 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.
- 5 Für mindestens 2 Stunden abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

