

Krunchy NUT BARS

ZUTATEN:

125 g Mandeln
125 g Pistazien
200 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 Honig grob hacken.
- 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.

