



Birchermuesli-Riegel.

Die moderne und gesundheitsbewusste Ernährung macht die alte und traditionsreiche Getreidesorte Hafer wieder trendig.

Birchermüesli-Riegel.

Das Birchermüesli gibt es nun auch für unterwegs in Form eines Riegels. Dieser stellt eine spannende Sortimentsergänzung für den Bäcker und ein ideales Produktformat für die mobile Gesellschaft dar.

Gesunde Ernährung in neue Form gebracht - auch das ist «Mehr als Mehl».

Verarbeitung

TEIGMENGE 1756 g (entspricht ca. 45 Riegeln)

GEWICHT 40 g / Riegel

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr.	Hinweise
300	Haferflöckli	10231 / 10194	
450	UrDinkelvollkornmehl IPS	10154	
150	Quark oder geschmolzene Butter		
150	Wasser		
300	Honig		
300	Haselnüsse oder Mandeln		geröstet und grob gehackt
50	Apfelstückli		beispielsweise von oepfelfarm.ch
50	Rohrzucker		
6	Vanillezucker		

AUFBEREITUNG

Masse vermengen. Backblech mit Silikonpapier belegen. Masse bis zu einer Höhe von 15 - 18 mm gleichmässig auf dem Blech verteilen.

BACKEN UND FERTIGSTELLEN

15 min bei 180 °C backen, abkühlen lassen und anschliessend in Riegel von 75 x 25 mm schneiden.

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00

Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
T +41 71 888 27 27

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch