


# Muesli repen

ongeveer 15 - 20 stukken

 eenvoudig

 tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de muesli repen:

amandelen gepeld, een handgreep  
pijnboompitten een handgreep  
1 eiwit  
1 koffiel. suiker  
2 eetl. honing  
1 koffiel. Vanille Bourbon Extract  
1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille Suiker  
0 muesli (1.5 - 2 water glas)  
1 ½ eetl. bloem

- 1 Verwarm de oven op 160°C draaiend vuur.

Snijd de amandelen met een mes in grove stukken. Rooster de pijnboompitten 2 tot 3 minuten in een pan met een antiaanbaklaag, op een matig vuur. Roer voortdurend. Voeg de amandelen toe en bak nog 2 tot 3 minuten tot ze lichtroze zijn. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

**Elektrische oven: 170 °C**  
**Heteluchtoven: 160 °C**

- 2 Doe het eiwit in een grote kom. Voeg de suiker, honing, vanillesuiker, vanille-extract, pijnboompitten, amandelen en muesli toe en meng. Voeg de bloem toe en meng opnieuw.

Leg het bakpapier in de bakvorm en op de bakplaat, spreid het gelijkmatig uit met een lepel

- 3 Bak gedurende 15-20min.
- 4 Haal de pan uit de oven. Na 5 minuten, snijd het gebakken mengsel met een mes in repen. Haal ze van het bakpapier en schik ze op een leuk bord of mooie schotel. Laat afkoelen en serveer.