

Mueslirepen uit de [WMF voedseldroger](#)

Ingrediënten

- 10 Medjoul dadels
- 60 gram gemengde noten
- 15 gram zonnebloempitten
- 15 gram pompoenpitten
- 10 gram sesamzaad
- 8 gram kokosrasp
- 4 gedroogde abrikozen
- 10 gram havervlokken



Bereiden

1. Week de dadels 1 nacht in 50ml water
 2. Hak de dadels en abrikozen met het weekwater tot moes met de foodprocessor
 3. Hak de andere ingrediënten grof in de foodprocessor (pulseer)
 4. Meng alle ingrediënten dan samen en maak er een grove massa van (pulseer de foodprocessor zodat het niet te fijn wordt, een bite is lekker)
 5. Vul de silicone mueslivorm met de massa, strijk en druk goed aan.
 6. Plaats de mueslimat in de voedseldroger, stel deze in op 70 graden en droog de repen 4 uur.
 7. Haal de mueslirepen voorzichtig uit de mueslimat en plaats deze op een droogrooster, droog nog 4 uur in de voedseldroger of totdat ze stevig en knapperig zijn.
 8. Bewaar de mueslirepen in een goed afsluitbare bewaardoos (bijvoorbeeld [de EMSA Clip&Close](#))
- ➔ Maak je eigen mueslirepen door te variëren met de ingrediënten.

(bron: WMF.nl)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

