



# Cranberry energierepen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	15
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

100 g amandelen, heel  
30 g zonnebloempitten  
30 g pompoenpitten

### Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

De amandelen en de pitten op een bakplaat verdelen. Roosteren

### Put the food in

**Hot air 160 °C gedurende 15 Mins**

### Prepare

225 g honing  
180 g boter  
185 g havervlokken, grof  
185 g havervlokken, fijn  
100 g cranberry's, gedroogd  
60 g amaranth, gepoft  
3 g zout

### Ovenruimte tot 130 °C op Hot air (voor)verwarmen

De geroosterde amandelen en de pompoenpitten hakken en alle droge ingrediënten met elkaar mengen. De honing en de boter in een pan opwarmen. Het vloeibare honing/botermengsel eronder roeren en goed met elkaar mengen.

Het granenmengsel 1,5 cm dik op een rechthoekig, met bakpapier beklede bakplaat verdelen en met een tweede bakplaat goed aandrukken, zodat de massa goed compact is. De bakplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

### Put the food in

**Hot air 130 °C gedurende 1 Hrs**

Het gebakken granenmengsel nogmaals met een tweede bakplaat aandrukken, laten afkoelen en in repen snijden.





## Tips

---

Goed afgesloten kunnen de repen meerdere weken worden bewaard.

Voor een minder zoet resultaat kan de honing worden vervangen door perendiksap.

De repen kunnen met gearomatiseerde honing, vruchtenpoeder of vanille extract worden verrijkt.

## Accessoires

---

2 bakplaten, geëmailleerd,  $\frac{2}{3}$  GN, hoogte 20 mm

Rooster

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

