

## Spelt bars

### Image



## Spelt bars

Super lekkere Spelt bars. Hier valt eindeloos mee te variëren!

150°C

ca. 15 min

48 stuks

## Ingrediënten

## Deel 1:

400 gram Bak Speciaal Spelt Pops  
200 gram Notenmix  
150 gram Pompoenpitten  
100 gram Sesamzaad

## Deel 2:

150 gram Cuba Honing  
175 gram Roomboter  
250 gram Stroop confiseurs  
100 gram Castor Melis

## Deel 3:

300 gram Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal  
200 gram Bak Speciaal Cranberry's

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. De eerste groep ingrediënten 15 minuten roosteren in een oven op 150°C. Deze geroosterde producten warm toevoegen aan de rest van het recept.
2. De tweede groep ingrediënten doorkoken en hieraan de eerste groep en de **Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal** en de **Bak Speciaal Cranberry's** toevoegen.
3. De totale massa op een ingevette bakplaat van 60x40 cm met opstaande randen storten.
4. De massa, eventueel met een rolstok, direct heel goed vastrollen.
5. Plaats de bakplaat in de oven op 150°C. Baktijd ca. 15 minuten.
6. Na het bakken de massa laten afkoelen en met een gekarteld mes in het gewenste formaat snijden.

**Tip:** Eventueel 150 gram gezouten pinda's toevoegen.

## Image

