

SIMONE ORLIK



# Very british

Mit britischer Lebensfreude  
durchs Jahr





# Flapjack

Kleine Stärkung gefällig? Der Flapjack ist der ideale Snack für Zwischendurch und passt in jede Jackentasche. Optisch erinnert er an einen Müsliriegel, hat aber geschmacklich wenig mit ihm zu tun. Er ist perfekt, wenn er eine weiche Konsistenz hat.

## Du brauchst für etwa 12 Stück:

200 g Butter / 200 g Golden Syrup (alternativ Zuckerrübensirup) / 200 g brauner Zucker / 400 g Haferflocken

## So geht's:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Quadratische Backform (ca. 20X20 cm) mit Backpapier auslegen. Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Golden Syrup und Zucker hinzufügen und die Masse unter ständigem Rühren leicht erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Topf vom Herd nehmen und Haferflocken einrühren. Masse ca. 2 cm dick in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen. Rund 40 Minuten im Ofen backen, bis das Gebäck goldbraun ist. Abkühlen lassen und in portionsgerechte Stücke schneiden. Wer mag, garniert seine Flapjacks mit flüssiger Schokoladenkuvertüre.

**Tipp:** Wer keine passende Backform hat, kann zum Backen der Flapjacks auch eine kleine Auflaufform verwenden.