

Jam Bars



Zubereitung

Backofen auf 180°C (Umluft 165°C) vorheizen

Ein Backblech (25 × 35 cm) mit Backpapier belegen.

Butter oder Kokosöl, Mandelbutter und Ahornsirup mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die Zutaten für die Trockenmischung mischen und in die Buttermasse rühren, bis sich ein weicher Teig bildet. Diesen in 3 Teile teilen. 2 Teile in das vorbereitete Blech drücken.

Konfitüre, Zitronensaft und Salz mischen und gleichmässig auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teil Teig darüber krümeln.

Etwa 35 Minuten goldbraun backen, komplett abkühlen lassen und in Bars schneiden.

Zutaten für 12 Bars

- 110g zimmerweiche Butter oder Kokosöl
- 100g Mandelbutter
- 2 EL Ahornsirup

Trockenmischung

- 150g Haferflocken
- 120g gemahlene Mandeln
- 120g Hafermehl
- 60g Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Vanilleextrakt
- einige Tropfen Mandelextrakt
- 1 grosse Prise Zimtpulver
- 350g Konfitüre
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz