

Himmerigs mundfulde:

250 g. Smør
275 g. Havregryn
250 g. Sukker
4 spsk. Sirup
3 spsk. Fløde
2 dl. Solsikkekerner
1/2 dl. Sesamfrø
200 g. Nødder
250 g. Mørk Overtræks chokolade

Smelt smørret i en gryde ved svag varme, alle øvrige ingredienser tilsættes og røres godt sammen med smørret.

Fordeles i et jævnt lag på bagepapir i en bradepande.

Bages ved 175 grader i ca. 20 min.

Overtrækkes med mørk chokolade og skæres i firkanter mens den stadig er varm.