

Brombeer-Müsli-Schnitte

Raffinierte Kuchenschnitte mit Brombeeren und Müsli

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Belag:

50 g weiche Butter oder
Margarine
60 g Dr. Oetker Vitalis Roasted
Müsli Cranberry-Kürbiskern
300 g tiefgekühlte Brombeeren

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Apfel-
Streusel-Schnitte
50 g weiche Butter oder
Margarine
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch

1 Vorbereiten:

Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Belag:

Mischung für die Streusel (liegt der Backm. bei) in einen Rührbecher geben. Butter oder Margarine und Roasted Müsli hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

③ Teig:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Eier und Milch zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Brombeeren darauf verteilen und mit grobem Dekorzucker mit Zimt (liegt der Backm. bei) bestreuen. Dann Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Seiten der Form aufklappen und in etwa 8 Stücke schneiden.