




Müsli-Schnitten

Knusprige Müslistangen mit Schokolade und Apfel

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie
Fett

Rührteig:

etwa 200 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
200 g Dr. Oetker Vitalis
Früchtemüsli
100 g Honig
125 g weiche Margarine oder Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

60 g Aprikosenkonfitüre
100 g Vollmilchschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette der Länge nach ein Backblech (40 x 30 cm) zur Hälfte und falte einen etwa 40 x 8 cm großen Streifen Alufolie zweimal, so dass du eine Begrenzung für die Teigmasse hast. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Schäle den Apfel, halbiere und entkerne ihn. Raspel die Hälften grob und vermische sie zuerst mit Zitronensaft, dann mit Müsli und Honig.

3 Rühre die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Füge nacheinander Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Rühre jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Min. auf höchster Stufe unter. Mische das Mehl mit Backin und rühre es in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Zuletzt rührst du die Apfel-Müsli-Mischung kurz unter.
 - 5 Verteile den Teig mit der runden Seite eines Esslöffels auf der gefetteten Hälfte des vorbereiteten Blechs. Lege die gefaltete Alufolie als Begrenzung davor und schiebe das Backblech in den Ofen.
- Backzeit: etwa 30 Min.**
- 6 Nach dem Backen lässt du das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten.
 - 7 Schneide den Müslikuchen in 3 gleich große Stücke, löse diese einzeln vom Blech und bestreiche die Unterseite dünn mit Aprikosenkonfitüre.
 - 8 Teile die Schokolade in grobe Stücke, schmelze sie zusammen mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze und bestreiche die Unterseiten des Gebäcks. Lass die Schokolade fest werden und schneide das Gebäck in etwa 13 x 5 cm große Stücke. Bewahre die Müsli-Schnitten am besten kühl und trocken auf.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Müsli-Schnitten können gut eingefroren werden.

