


Müsli-Taler

Frühstückskekse oder gesunde Müslikekse für zwischendurch

etwa 20 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

20 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Zutaten:

50 g weiche Butter
30 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 EL flüssiger Honig
200 g Dr. Oetker Vitalis
Joghurtmüsli

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Honig und Vitalis unterrühren. Die Masse auf die Förmchen verteilen und mit einem Esslöffel gut am Boden festdrücken. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

3 Die Müsli-Taler in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend die Papierförmchen entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Müsli-Taler etwa 2 Wochen haltbar.