

Schoko-Müsli-Päckchen

Blätterteigplätzchen mit Müsli gefüllt

etwa 12 Stück  gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Blätterteig:
etwa 300 g tiefgekühlter
Blätterteig (4 rechteckige
Platten)

Streuselteig:
100 g Weizenmehl
50 g Zucker
100 g weiche Butter oder
Margarine
180 g Dr. Oetker Vitalis
Schokomüsli klassisch

- ① **Blätterteig:**
Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.
Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

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

- ② **Streuselteig:**
Mehl, Zucker und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben
und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Zuletzt Schoko-Müsli
zugeben und zu Streuseln verarbeiten.

- ③ Jede Teigplatte in 3 Streifen schneiden und jeweils einen Teigstreifen
am Boden der Muffinmulde andrücken. Streusel auf die ausgelegten
Mulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 28 Min.

Gebäck mit Hilfe einer Gabel aus der Form nehmen und auf einem
Kuchenrost erkalten lassen.