

Rezept

Knuspriger Müslikuchen

Ein Rezept von Knuspriger Müslikuchen, am 25.04.2024

Zutaten

175 g Butter

4 EL Milch

175 g Zucker

300 g trockene Müslimischung

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Hefeteig wie links beim Butterkuchen beschrieben zubereiten, gehen lassen. Nach ca. 45 Min. Ruhezeit für den Belag Butter, Zucker und Milch aufkochen, Müsli unterrühren. Die Mischung von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen.
2. Inzwischen den gegangenen Teig auf Blechgröße ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Den Teig nochmals 10 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen den Ofen auf 200° vorheizen. Müslimischung auf dem Teigboden verstreichen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen.