

Rezept

Müsli-Taler

Ein Rezept von Müsli-Taler, am 11.06.2026

Zutaten

80 g Vielkorn-Müsli (mit Vollkornflocken, Kernen und Samen)	70 ml Apfelsaft
100 g 100 g Rohrohrzucker	125 g weiche Butter
100 g Weizenvollkornmehl	1 zimmerwarmes Ei (Größe M)
	50 g gemahlene Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Müsli und Saft vermischen, 30 Min. einweichen. Dann Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Ei cremig schlagen, Mehl und Mandeln zügig unterarbeiten. Das Müsli untermischen.
2. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln vom Teig nach und nach etwas abnehmen, als kleine Häufchen (etwa 2 cm Ø) aufs Blech setzen, zu runden flachen Talern drücken. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.