

Rezept

# Müslitorte

Ein Rezept von Müslitorte, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
<b>100 g</b> Haferflocken	<b>1 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Studentenfutter (Fertigmischung)	<b>150 g</b> Kernmix (Fertigmischung)
<b>50 g</b> Schokoblättchen	<b>600 g</b> Sahne
<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>3 Päckchen</b> Sahnesteif

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mandeln, Mehl und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Haferflocken mit Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze leicht rösten. Mit Studentenfutter, Kernmix und Schokoblättchen mischen, 5 EL davon für die Deko beiseitestellen.
3. Kuchen einmal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Müslimischung unterheben und zwei Drittel der Masse auf dem Boden verteilen.
4. Oberen Boden auflegen, mit restlicher Sahne bestreichen. Übrige Müslimischung auf der Torte verteilen und leicht andrücken.