

Rezept

Müslikuchen

Ein Rezept von Müslikuchen, am 30.04.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	225 g Zucker
5 zimmerwarme Eier (Größe M)	250 g Mehl
2 TL Backpulver	2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz	Butter für das Backblech
75 g kernige Haferflocken	75 ml Milch
25 g Sesamsamen	50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne	3 EL brauner Zucker
50 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten. Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen.
2. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren. Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Salz mischen und kurz unterrühren. Haferflocken und Milch unter den Teig rühren.
3. Den Teig auf das Backblech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Den Teig mit Sesamsamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und braunem Zucker bestreuen. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 18-20 Min. goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.