

## Rezept

# Müslikuchen

Ein Rezept von Müslikuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

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