

# Müslikekse

Gebackenes Müsli zum Knabbern? Mit dem Rezept für diese köstlichen Müslikekse kein Problem, sondern ganz einfach und super-lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Butter</a>
4 EL	<a href="#">Honig</a>
4 EL	Vollrohrzucker
60 g	<a href="#">Müsli</a> (Schokoladen)
60 g	Hirseflocken
30 g	Kokosraspeln
30 g	Mandeln (gemahlene)
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

## Zubereitung

1. Für die Müslikekse zuerst die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Honig und Zucker verrühren. Das Müsli in einen Gefrierbeutel füllen und mit den Händen ganz klein drücken.
2. Die Müsli-Krümel dann mit den Kokosraspeln, Mandeln, Hirseflocken und dem Mehl und Backpulver mischen. Ei verquirlen und hinzufügen. Butter dazugeben und alles gut vermengen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese mit ausreichend Abstand zueinander auf das Blech setzen.
4. Die Teigkugeln flach drücken und ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen

und servieren oder bis zum Servieren in einer Blechdose aufbewahren.

## **Tipp**

Natürlich können die Müslikekse alternativ mit Früchtemüsli oder jedem anderen bevorzugten Müsli zubereitet werden. Streicht man den Teig komplett auf das Blech, kann man daraus nach dem Backen Müsliriegel schneiden.