Müslischnitten

Der Teig von der Müslischnitte schmeckt sehr flaumig. Ein Rezept, das die Frühstücksflocke in einem ganz anderen Licht strahlen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 38 min

Zutaten

Für den Rührteig

130 g	Butter (Zimmertemperatur)
120 g	Zucker
3 Stk.	Eier
130 g	Mehl (gesiebt)
1 TL	Backpulver
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Zitronenabrieb
1 Prise	Salz
40 g	Haferflocken (zarte)
50 ml	Milch

Für den Belag

100 g	Müsli (nach Belieben)
1.5 EL	Zucker (braunen)
1 Packung	Vanillezucker
30 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **Müslischnitten** eine Form (ca.30x20cm) dünn einfetten und mit Backpapier

auslegen. Dann den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

2. Für den Rührteig, die Butter mit dem Zucker ein paar Minuten cremig rühren. Dann die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen. Jetzt das Salz, den Zitronensaft und den Abrieb dazugeben und alles kurz verrühren.

3. Als nächstes die Haferflocken mit der Milch hinzufügen und mit einem Löffel (o.ä.) unterheben.

4. Nun den Teig in die Form geben und glattstreichen. Dann das Müsli gleichmäßig darüber verteilen. Jetzt noch den Zucker und den Vanillezucker drüber streuen und die Butter in kleinen Flocken daraufsetzen.

5. Die Temperatur vom Ofen auf 180°C regulieren und die Schnitten ca. 15-20 Minuten fertig backen. Die Müslischnitten sollten komplett auskühlen, dann in 8 Teile schneiden und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Müslischnitten noch mit Nüssen variieren, oder ein paar Sultaninen schon mit in den Rührteig geben.