

# Müsli-Spiralen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Mürbteig:

250 g Speisetopfen (10 %)  
1 EL Zucker (\* 1 EL Fruchtzucker)  
100 g weiche Diätmargarine  
1 EL Haselnuss-Creme (\* 1 EL Diät-Nuss-Nougat-Creme)  
100 g fein gemahlene Mandeln  
250 g Universalmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Müsli-Belag:

300 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
½ Röhrechen Dr. Oetker Aroma Rum  
70 g Zucker (\* 6 ml flüssiger Süßstoff)  
180 g Dr. Oetker Vitalis Früchte Müsli

## 1 Spezial-Mürbteig:

Für den Teig Topfen mit Zucker, Margarine, Haselnuss-Creme und Mandeln in eine Rührschüssel geben. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

## 2 Müsli-Belag:

Für den Belag Milch mit den übrigen Zutaten gut vermischen und ca. 15 Min. quellen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig, ca. 3 mm dick, ausrollen. Den Belag darauf streichen. In 1,5 x 12 cm große Streifen schneiden und zusammendrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 18 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- \* Variante für Diabetiker
- Erkalte mit Staubzucker (Streusüße) bestreuen und verschlossen aufbewahren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33