

Müsli-Taler

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

80 g weiche Diätmargarine
100 g Honig (* 100 g Diabetiker-Brottaufstrich bzw. Honigersatz)
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Ei (Größe M)
100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
180 g Dr. Oetker Vitalis Früchte Müsli
50 g glattes Mehl

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
(* 50 g flüssige Diabetiker-Milkschokolade)

1 Teig:

Für den Teig Margarine mit Honig, Aromen und Ei mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Nüsse, Müsli und Mehl gut vermischen, dazugeben und zu einem Teig verkneten. 1/2 St. kalt stellen.

Aus dem Teig nussgroße Kugeln formen und etwas flach drücken. Die Taler mit größerem Abstand 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. 10 Minuten

2 Zum Verzieren:

Die Glasur in ein Spritztütchen geben und die erkalteten Kekse damit beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- * Variante für Diabetiker