Müsli-Kuchen

Innen nicht ganz aufgegangen, aber dennoch knusprig und schmackhaft

Hier habe ich wieder einmal experimentiert und mit Müsli aus der Packung einen Rührkuchen zubereitet.

Ich habe klassisches Müsli verwendet, so steht es zumindest auf der Verpackung. Aber man kann sicherlich auch jedes andere Müsli verwenden, das Sie gerade vorrätig haben. Ich verwende 400 g des Müslis.

Und lasse dafür 400 g Mehl des üblichen Grundrezeptes für einen Rührkuchen weg.

100 g Mehl gebe ich aber dennoch dazu, denn Mehl hat ja auch einen gewissen Anteil an Klebstoffen, die den Rührkuchen binden. Da will ich mich nicht unbedingt nur auf das Müsli verlassen.

Müsli-Kuchen

28. Mai 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 40 Minuten

Zutaten

Für den Rührkuchen

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 400 g Müsli (klassisch)
- Stattdessen 400 g Mehl weglassen

Anleitung

1. Müsli in der Küchenmaschine fein häckseln.
2. Dann den Rührkuchen mit dem Müsli nach dem Grundrezept zubereiten und backen.
3. Ich habe dieses Mal für die Zubereitung eine Gugelhupf-Backform verwendet. Einfach einfetten und mit Semmelbrösel einstreuen.
4. Fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und gut abkühlen lassen.
5. Stückweise anschneiden und servieren.
6. Guten Appetit!

Schlagwörter

klassisch,
Müsli,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/05/28/muesli-kuchen/