Müsli-Kuchen mit Himbeeren

Sehr leckerer, crunchiger Kuchen

Ein fast normaler Rührkuchen.

Bei dem ich aber einen großen Teil des normalerweise verwendeten Mehls durch fein gehäckseltes Müsli ersetze.

Da ich das Müsli verwende, gebe ich auch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Bindung hinzu.

Und für etwas Saftigkeit sorgen die frischen Himbeeren, die ich vor dem Backen im Ganzen nur noch unter den Rührteig unterhebe, jedoch nicht verrühre.

Müsli-Kuchen mit Himbeeren

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

Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 400 g Müsli (klassisch)
- 1 Ei
- 125 g Himbeeren (1 Schale)

Anleitung

1. Müsli in der Küchenmaschine fein häckseln.
2. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Dabei anstelle 400 g Mehl das Müsli verwenden.
4. Das zusätzliche Ei hinzugeben.
5. Alles gut verrühren.
6. Himbeeren mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.
7. Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben.
8. Backform auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.
9. Herausnehmen und Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen.
10. Gut erkalten lassen.
11. Stückweise anschneiden und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Himbeere,
klassisch,
Müsli,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/06/13/muesli-kuchen-mit-himbeeren/