

# Müsli - Kekse 1

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 4 Portionen

## GRUNDAUSSTATTUNG

---

Schüssel, Meßbecher, Küchenwaage, Kochlöffel,  
Schneebeesen, Mixer mit Knethaken, Pinsel zum  
Einfetten, Backblech, Messer, Eßlöffel

## ZUTATEN

---

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Quark
2	Essl.	Honig
2		Eier
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Gehackte oder gemahlene Haselnüsse
		Je 50g Hirse-, Weizen-, Gerste- und Hafermehl
3	Essl.	Milch
		Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Sesam

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus Backzeit)

## Anleitung:

1. In der Schüssel Butter mit Quark, Honig und Eiern schaumig schlagen.
2. Rosinen, Nüsse und Mehle zur Buttermischung geben und mit dem Mixer zu einem weichem Teig verkneten.
3. Backblech einfetten, den Teig darauf verteilen und glattstreichen. Die Oberfläche mit der Milch bestreichen und nach Geschmack mit Haferflocken und Kernen bestreuen. Den Teig in kleine Rechtecke schneiden.
4. Bei 200°C etwa 20-25 Minuten backen.