

Müsli - Taler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zarte Vollkornhaferflocken
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Schokomüsli
9		Trockenpflaumen
100	Gramm	Honig oder Zuckerrüben- oder Ahornsirup
50	Gramm	Brauner Zucker ca.

Anleitung:

Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Müsli mischen. Pflaumen mit 3 Esslöffeln Wasser pürieren und zusammen mit dem Honig zugeben. Der Teig muss gut gerührt werden, damit er eine »griffige« Konsistenz erreicht.

Die Hände in braunen Zucker tauchen und aus dem Teig kleine Kugeln formen, die zu 5 Zentimeter großen Talern flach gedrückt werden.

Zusätzlich kann man diese Taler im braunen Zucker wälzen, dies ergibt bei den Keksen eine zuckrige Kruste. Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Die Kekse auskühlen lassen und in Dosen aufbewahren. Sie sind nach dem Backen etwas fest und werden über Nacht in der Dose mürbe.

Pro Stück 63 kcal, 1 g Fett = 14,2 %