BACKEN MIT PORRIDGE UND MÜSLI

Einfach. Lecker. Selbstgemacht.

mymuesli

INHALT

2 **VORWORT**
3 **VOR DEM BACKEN**

4 FRUCHTIGES FÜR FROSTIGE TAGE
6 ZAUBERHAFTE HIMBEER-KOKOS MINI-KUCHEN
8 KÖNIGLICHE APFEL-ZIMT MUFFINS
10 WÄRMENDE BIRCHER HAPPEN
12 PITZBÜHLER MANGO-GRANATAPFEL-COOKIES
14 FRUCHTIGE SPEKULATIUS MINI-KUCHEN

16 NUSSIGES MIT WINTERMAGIE
18 GEBRANNTE MANDEL SCHNEEBÄLLE
20 WINTERLICHE MUFFINS
22 FEINE WINTERKUCHEN
24 FANTASTISCHE MÜSLI-MINI-KUCHEN

26 KÖNIGLICH SCHOKOLADIGES
28 SCHOKO BANANEN CAKES
30 RIESEN SCHNEE-KIPFERL
32 MACADAMIA FLOCKEN
34 TROLL SUPER CROSSIES

36 EISKALTER GENUSS
38 BRATAPFEL KONFEKT
40 ZITRONENEIS MIT APFEL-DATTEL-NUSS CRUMBLE
42 PRINZESSINNEN FREEZECAKE

46 UNSERE PORRIDGES UND MÜSLIS
56 IMPRESSUM

Tipp:
Wenn Du mehr Kokosgeschmack haben möchtest, füge 40g Kokosflocken hinzu.

Tip:
If you prefer to have a stronger coconut flavour, add 40g coconut flakes.

ZAUBERHAFTE HIMBEER-KOKOS MINI-KUCHEN

Saftige Himbeerstückchen treffen auf Kokosflocken, die – ganz nebenbei gesagt – fast wie Schneeflocken aussehen.

Zutaten

110 g	Himbeer Kokos Kirsch Porridge	2	Eier (vegane Alternative: eine halbe Banane)
90 g	Mehl (z.B. Dinkelmehl)		
80 g	Zucker (Alternativ: Kokosblütenzucker)	1 Prise	Salz
		¼ TL	Backpulver
80 g	Butter, weich (vegane Alternative: Kokosöl)		

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Backzeit: 15 Minuten**

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. 2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse weiß und cremig wird. 3. Porridge im Mixer zerkleinern, Mehl, Eier, Backpulver und Salz, dazugeben. 4. Den Teig portionsweise in die Backform geben und auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen. 5. Mini-Kuchen kurz abkühlen lassen und genießen.

DELIGHTFUL RASPBERRY-COCONUT MINI CAKES

Juicy raspberry bits meet coconut flakes, which, by the way, look almost like snowflakes.

Ingredients

110 g	*Raspberry Coconut Cherry porridge*	*2*	*eggs (vegan alternative: half a banana)*
90 g	*flour (e.g. spelt flour)*		
80 g	*sugar (alternative: coconut sugar)*	*1 pinch of*	*salt*
		¼ tsp.	*baking powder*
80 g	*butter, soft (vegan alternative: coconut oil)*		

Preparation time: 20 minutes **Baking time: 15 minutes**

1. Preheat the oven to 175 °C. 2. Beat the butter with the sugar until the mixture turns white and creamy. 3. Add porridge, flour, eggs, baking powder and salt. 4. Pour the pastry into the baking mold in portions and bake on a medium rack for approx. 15 minutes. 5. Allow the mini cakes to cool briefly, then enjoy.

WINTERLICHE MUFFINS

Bei einem Besuch von der Eiskönigin höchstpersönlich, würden wir unsere winterlichen Muffins servieren. Denn sie schmecken einfach märchenhaft. Und das liegt an unserer Geheimzutat, unserem klassichen Porridge. Am besten probierst Du sie mal!

Zutaten

80 g	Klassischer Porridge		Abrieb einer
80 g	klein gehackte		halben Zitrone
	Haselnüsse	¼ TL	Backpulver
60 g	gemahlene Mandeln	1 Prise	Salz
70 g	weiche Butter (vegane		
	Alternative: Kokosöl)		
30 g	Zucker (Alternativ:		
	Kokosblütenzucker)		

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Ruhezeit: 30 Minuten**
Backzeit: 15 Minuten

1. Zucker und weiche Butter schaumig schlagen. **2.** Porridge, Haselnüsse, Mandeln, Salz, den Zitronenabrieb und Backpulver dazugeben und alles gut verkneten. **3.** Den Teig in eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. **4.** Den Ofen in der Zwischenzeit auf 175°C vorheizen. **5.** Den Teig gleichmäßig in die Backform füllen und circa 20 Minuten backen.

WINTERY MUFFINS

Our wintery muffins are so delicious that they are fit for the Ice Queen herself! This is down to our secret ingredient: Our Classic porridge. Why not try them yourself!

Ingredients

80 g	*Classic porridge*		*Zest of half a lemon*
80 g	*finely chopped*	*¼ tsp.*	*baking powder*
	hazelnuts	*1*	*pinch of salt*
60 g	*ground almonds*		
70 g	*soft butter (vegan*		
	alternative: coconut oil)		
30 g	*sugar (alternative:*		
	coconut sugar)		

Preparation time: 20 minutes **Resting time: 30 minutes**
Baking time: 15 minutes

1. Beat sugar and soft butter until creamy. 2. Add the porridge, hazelnuts, almonds, salt, lemon juice and baking powder and knead well. 3. Wrap the pastry in foil and let it rest in the fridge for 30 minutes. 4. In the meantime, preheat the oven to 175 °C. 5. Pour the pastry evenly into the baking mold and bake for approx. 20 minutes.

Tipp:
Wenn Du die Muffins nach dem Abkühlen in Puderzucker wendest, sehen sie besonders winterlich verschneit aus.

Tip:
If you coat the muffins in icing sugar after cooling, they have a particularly snow-covered, wintry look.

FEINE WINTERKUCHEN

Unsere nussigen Mini-Kuchen können sich an der königliche Kaffeetafel wirklich sehen lassen. Die knackigen Nüsse harmonieren einfach wunderbar mit der feinen Vanille.

Zutaten

100 g	Mohn Vanille Porridge	30 ml	Mandeln gehackt
		2 EL	Kokosblütenzucker
125 g	Butter, geschmolzen	2	Eier
125 g	Mehl (z.B. Buchweizenmehl)	1 TL	Backpulver
75 g	Haselnüsse, gemahlen		

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Backzeit: 30 Minuten**

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen. **2.** Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und kurz abkühlen lassen. **3.** Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Backpulver, Porridge und den Kokosblütenzucker vermischen. **4.** Die 2 Eier hinzufügen, vermengen und die Butter unterrühren. **5.** Den Teig in die Backform geben. Bei 180°C circa 30 Minuten backen.

FINE WINTER CAKES

Our nutty mini cakes really stand out at the royal coffee table. The crunchy nuts harmonise wonderfully with the fine vanilla.

Ingredients

100 g	*Poppy Seed Vanilla porridge*	*30 ml*	*almonds, chopped*
		2 tbsp.	*coconut sugar*
125 g	*butter, melted*	*2*	*eggs*
125 g	*flour (e.g. buckwheat flour)*	*1 tsp.*	*baking powder*
75 g	*hazelnuts, ground*		

Preparation time: 20 minutes **Baking time: 30 minutes**

1. Preheat the oven to 180 °C. 2. Melt the butter in a saucepan and allow to cool briefly. 3. Mix together the flour, almonds, hazelnuts, baking powder, porridge and coconut sugar. 4. Add the 2 eggs, mix and stir in the butter. 5. Add the pastry to the baking mold. Bake at 180 °C for approx. 30 minutes.

Tipp:
Probiere doch anstelle von Mandeln und Haselnüssen auch andere Nüsse aus. Mit Walnüssen oder Pekannüssen schmecken die königlichen Mini-Kuchen sagenhaft.

Tip:
Try other nuts instead of almonds and hazelnuts. The royal mini cakes taste incredible with walnuts or pecans.

Tipp:
Wenn Du es gerne etwas nussiger magst, kannst Du zusätzlich gehackte Haselnüsse hinzufügen.

Tip:
Add chopped hazelnuts if you like it more nutty.

SCHOKO BANANEN CAKES

Schoko-Bananen Fans aufgepasst! Unser Schokowinterzauber Müsli schmeckt sagenhaft. Mit frischer Banane und gemahlenen Mandeln werden daraus ziemlich gute Cakes.

Zutaten

80 g	Schokowinterzauber	150 g	Mandeln, gemahlen
	Müsli (Alternativ:	2 TL	Agavensirup
	Schoko Bananen	2 TL	Backkakao
	Müsli)	2	reife Bananen

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Backzeit: 15 - 20 Minuten**

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. **2.** Die Bananen mit einer Gabel zu einem feinen Püree zerdrücken, Agavensirup hinzufügen und mit dem Müsli, Mandeln und dem Backkakao vermischen. **3.** Die Masse in Portionen in die Backform geben. **4.** Die Schoko Bananen Cakes 15-20 Minuten im heißen Ofen backen.

CHOCO BANANA CAKES

Listen up all choco banana fans! Our Schokowinterzauber muesli tastes amazing. Fresh banana and ground almonds turn it into pretty amazing cakes.

Ingredients

80 g	*Schokowinterzauber*	*150 g*	*almonds, ground*
	muesli	*2 tsp.*	*agave syrup*
	(alternative: Choco	*2 tsp.*	*baking cocoa*
	Banana muesli)	*2*	*ripe bananas*

Preparation time: 15 minutes **Baking time: 15–20 minutes**

1. *Preheat the oven to 180 °C.* ***2.*** *Mash the banana with a fork to a fine puree, add agave syrup and mix with the muesli, almonds and baking cocoa.* ***3.*** *Put the mixture in portions into the baking mold.* ***4.*** *Bake the choco banana cakes for 15–20 minutes in a hot oven.*

Tipp:
Die Schnee-Kipferl schmecken auch perfekt mit Schokoladenglasur. Wenn Du Dich nicht entscheiden kannst: Verwende mal dunkle, mal helle Schokolade dafür.

Tip:
The Snow Crescents taste perfectly with a chocolate icing. If you can not decide: Use sometimes dark, sometimes white chocolate for it.

RIESEN SCHNEE-KIPFERL

Als Schneemann ist Olaf natürlich ein besonders großer Fan der weißen Winterpracht. Selbst in der Backstube kann er an nichts anderes denken. Seine Lieblingszutat - weiße Schokolade - die erinnert ihn an Pulverschnee.

Zutaten

50 g	Vanillekipferl Porridge	1 TL	Stärke
50 g	Mehl	80 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln	150 g	weiße Schokolade
40 g	Zucker		
¼ TL	Backpulver		

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Kühlzeit: 15 Minuten**
Backzeit: 15 Minuten

1. Den Porridge mit Mehl, gemahlenen Mandeln, Zucker und Backpulver verrühren. **2.** Stärke hinzugeben und mit der Butter zu einem glatten Teig kneten. **3.** Die Schokolade klein hacken und unterheben. **4.** Den Teig für 15 Minuten kühl stellen und währenddessen den Ofen auf 200 °C vorheizen. **5.** Den Teig gleichmäßig auf die Form verteilen und bei 200 °C für 15 Minuten im Ofen backen.

GIANT SNOW CRESCENTS

As a snowman, Olaf is of course a big fan of white winter splendour. Even in the bakery, he can't think of anything else. His favourite ingredient is white chocolate, which reminds him of powder snow.

Ingredients

50 g	*Vanilla Crescent porridge*	*1 tsp.*	*of starch*
50 g	*flour*	*80 g*	*butter*
100 g	*ground almonds*	*150 g*	*white chocolate*
40 g	*sugar*		
¼ tsp.	*baking powder*		

Preparation time: 20 minutes **Cooling time: 15 minutes**
Baking time: 15 minutes

1. *Mix the porridge with flour, ground almonds, sugar and baking powder.* ***2.*** *Add the starch and knead with the butter to a smooth dough.* ***3.*** *Chop the chocolate and fold.* ***4.*** *Refrigerate the dough for 15 minutes, while preheating the oven to 200 °C.* ***5.*** *Distribute the dough evenly in the dish and bake at 200 °C for 15 minutes in the oven.*

Übrigens:
Wusstest Du, dass die Macadamianuss eine Adelige ist? Sie gilt als Königin unter den Nüssen, also die perfekte Zutat für Eisprinzessinnen und Eisprinzen.

By the way:
Did you know that the macadamia nut is a noble nut? It is considered a queen among nuts – so the perfect ingredient for ice princesses and princes.

MACADAMIA FLOCKEN

Unsere zarten Macadamia Flocken haben uns quasi im Schneesturm erobert. Denn das knackige Apfel Macadamia Zimt Granola zusammen mit der Zartbitter Schokolade zergeht förmlich auf der Zunge. Schnapp Dir schnell ein paar… zu spät! Aber hier ist das Rezept:

Zutaten

80 g	Apfel Macadamia Zimt Granola
120 g	gemahlene Mandeln
80 g	Honig
40 g	Butter
1 TL	Kakao
¼ TL	Backpulver

Für die Schokoladenglasur

100 g	Zartbitter Schokolade

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Backzeit: 15 Minuten**
Ruhezeit: 1 Stunde

1. Honig und Butter zusammen in einem Topf schmelzen lassen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. **2.** Das Müsli mit den gemahlenen Mandeln, Backpulver und Kakao vermischen. **3.** Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend in die Backform geben. **4.** Im Backofen bei 175°C 15 Minuten backen. **5.** Sobald die Macadamia Flocken kalt sind, die Schokolade im Wasserbad zergehen lassen und die Flocken damit bestreichen.

MACADAMIA FLAKES

Our tender macadamia flakes have stolen our hearts. The crunchy Apple Macadamia Cinnamon granola combined with bittersweet chocolate literally melts on the tongue. Grab a couple … oh, too late!

Ingredients

80 g	*Apple Macadamia Cinnamon granola*
120 g	*ground almonds*
80 g	*honey*
40 g	*butter*
1 tsp.	*cocoa*
¼ tsp.	*baking powder*

For the chocolate icing:

100 g	*dark chocolate*

Preparation time: 20 minutes **Baking time: 15 minutes**
Resting time: 1 hour

1. *Melt the honey and butter together in a saucepan, place in a mixing bowl and allow to cool.* ***2.*** *Mix the muesli with the ground almonds, baking powder and cocoa.* ***3.*** *Let the pastry rest in the fridge for 1 hour, then add it to the baking mold.* ***4.*** *Bake in the oven at 175°C for 15 minutes.* ***5.*** *Once the macadamia flakes are cold, melt the chocolate in a water bath and coat with the flakes.*

Tipp:
Der Freeze Cake schmeckt besonders gut, wenn man ihn 5 Minuten vor dem Servieren antaut.

Tip:
The freeze cake tastes especially good if you defrost it 5 minutes before serving.

PRINZESSINNEN FREEZE CAKE

Für wahre Prinzessinnen und Prinzen: unser Freeze Cake. Den Boden aus märchenhaftem Sternschnuppen Müsli haben wir mit frischer Cheesecake Masse getoppt – das schmeckt nicht nur super lecker, sondern sieht auch märchenhaft aus.

Zutaten	**Boden**
60 g	Sternschnuppen Müsli

Cheesecake-Masse	
150 g	Frischkäse
150 g	Joghurt
100 g	Quark
25 g	Puderzucker
¼ TL	Zimt

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Gefrierzeit: mindestens 5 Stunden**

1. Für die Cheesecakemasse, Frischkäse, Joghurt, Quark, Puderzucker und Zimt gut vermischen. **2.** Die Mischung in die Backform geben und das Sternschnuppenmüsli darüber verteilen. **3.** Den Cheesecake mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

PRINCESS FREEZE CAKE

Our freeze cake is for true princesses and princes. We have topped the base of the fairytale Sternschnuppen muesli with a fresh cheesecake mixture – it not only tastes great but also looks magical.

Ingredients	**Base**
60 g	*Sternschnuppen muesli*

Cheesecake mixture	
150 g	*cream cheese*
150 g	*yoghurt*
100 g	*quark*
25 g	*powdered sugar*
¼ tsp.	*cinnamon*

Preparation time: 20 minutes **Freezing time: min. 5 hours**

1. *Mix the cream cheese, yoghurt, quark, powdered sugar and cinnamon well for the cheesecake mixture.* ***2.*** *Spread the mixture in the baking mold and cover it with the Sternschnuppen muesli.* ***3.*** *Place the cheesecake in the freezer for min. 5 hours.*