



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 100 g feine Getreideflocken, gemischt
- 50 g gehackte Nüsse
- 50 g gehackte Kürbiskerne
- 50 g gepufftes Getreide
- 100 g Trockenfrüchte
- 3 EL Honig
- 3 EL Sauerrahm

**Mein persönlicher Tipp**

Man kann eine feine Müsli Mischung vom Bauernhof verwenden, mit Rahm und Honig zu Kugeln verarbeiten.:

**Barbara Strasser**

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Weihnachtliche Kinderbackstube*

## „Kraftlackl“ Müslikuglerl

**Zubereitung**

- Alle Zutaten in zerkleinerter Form gut vermischen.
- Sollte die Masse noch zu trocken sein, noch etwas Rahm oder Honig begeben.
- Mit befeuchteten Händen kleine Kuglerl formen (zuerst gut zusammendrücken und dann drehen).
- Im Backrohr bei ca. 120 °C 1 bis 1 1/2 Stunden trocknen lassen.

**Variationen:**

- Masse mit etwas Zimt, Vanille oder geriebenen Orangenschalen verfeinern.
- Schokotiger können die fertigen Kuglerl auch noch mit dunkler und heller Schokoladeglasur verzieren. Dazu die Kuglerl am einfachsten auf einen Holzspieß stecken und in Schoko tunken. Nach Lust und Laune in gehackten Nüssen etc. wälzen.