

Bircher Müsli



Zutaten:

90 g	Haferflocken, fein
150 g	(griechischer) Joghurt (vegan: z.B. Sojajoghurt)
200 ml	Apfelsaft, Naturtrüb
1 EL	Milch (vegan: z.B. Soja- oder Mandeldrink)
2	Äpfel gehobelt
50 g	Erdbeeren, Himbeeren
	Honig
	Zimt
	Minze
	Granatapfelkerne

Zubereitung:

Schritt 1

In einer großen Schüssel die Haferflocken mit dem Apfelsaft und der Milch gut vermischen.

Mindestens für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten aber über die ganze Nacht, damit die Haferflocken in Apfelsaft und Milch aufweichen.

Schritt 2

Müsli aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils die Hälfte der Erdbeeren, Himbeeren und Granatapfelkerne in die Schüssel geben und gut vermengen. Dann den Joghurt und die gehobelten Äpfel unterrühren und mit Zimt und Honig abschmecken. Am besten nochmal für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Zum Abschluss das fertige Müsli aus dem Kühlschrank nehmen und mit den restlichen Erdbeeren, Himbeeren und Granatapfelkernen garnieren und je nach Geschmack nochmal mit Zimt und Honig versüßen und außerdem mit Minzblättern dekorieren.

Tipps

Super lecker!

Bei den Toppings können Sie Ihrer Kreativität vollen Lauf lassen, ob mit Müsli oder Schokostückchen, beim Bircher Müsli kommt jeder auf seinen Geschmack.