

Cheryls Birchermüesli



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quellen lassen: ca. 1 Stunde

2 EL Haferflocken

1 dl Milch

2 EL Sultaninen, nach Belieben

200 g Jogurt (nature oder Fruchtjogurt)

½ Zitrone, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft

½-1 TL Zimt

2 Äpfel, z.B. Braeburn, geviertelt, Kerngehäuse entfernt

200 g Beeren und/oder Früchte in Stücke geschnitten

2 EL gemahlene Haselnüsse

½ dl Rahm, steif geschlagen

Zucker nach Belieben

Beeren zum Garnieren

1. Flocken mit Milch und nach Belieben Sultaninen mischen, 1 Stunde quellen lassen.
2. Jogurt, Zitronenschale und -saft sowie Zimt darunterrühren. Äpfel an der Bircherraffel dazureiben, so dass die Schale zurückbleibt, sofort mischen. Beeren und/oder Früchte und Nüsse daruntermischen. Bei Bedarf mit wenig Milch verdünnen. Rahm darunterziehen, nach Belieben süßen.
3. Müesli in Schälchen anrichten, garnieren.

Einen Teil des Jogurts durch Quark ersetzen.

Statt gemahlene gehackte Nüsse verwenden.

Statt Sultaninen andere, klein geschnittene Trockenfrüchte verwenden, z.B.

Aprikosen, Pflaumen.

Statt Zucker Honig zum Süßen verwenden