

Klassisches Bircher Müsli

Klassische Frühstücksspezialität mit Joghurt.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 50 g Walnüsse
etwa 50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
etwa 50 g kernige Haferflocken
300 g Joghurt
150 g Sahnejoghurt
150 - 200 ml Milch
etwa 2 EL Zitronensaft
½ Birne (etwa 100 g)
1 mittlerer Apfel (etwa 150 g)
etwa 200 g kernlose Weintrauben
, rot oder grün
etwa 2 Msp. gemahlener Zimt
etwa 1 EL Honig
1 - 2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

Wie mache ich ein Bircher Müsli selber?:

1 Vorbereiten:

Walnüsse grob hacken, zusammen mit den Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Anschließend Haferflocken separat rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Joghurt, Sahnejoghurt, Milch und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Haferflocken unterrühren. Mit Frischhaltefolie zudecken und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Birne waschen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Apfel waschen, vierteln und auf einer Reibe grob raspeln. Weintrauben waschen und halbieren. Nüsse, Mandeln und Obst unter das Müsli rühren, mit Vanille-Paste, Honig und Zimt abschmecken und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls das Müsli über Nacht zu fest geworden ist, noch etwas Milch unterrühren.
- Sie können das Müsli zusätzlich mit 2 EL Rosinen verfeinern.

