



BIRCHERMÜESLI

ZUTATEN

- 50 g** Cashew Nüsse
- 50 g** Mandeln
- 50 g** Haselnüsse
- 20 g** Kokosflocken
- 2** Äpfel
- 2** Bananen
- 180 g** Haferflocken
- 1 - 2 EL** Honig
- 400 g** Milch
- 500 g** Joghurt

ZUBEREITUNG

1. Nüsse, Mandeln und Kokosflocken in einer Bratpfanne leicht anrösten und anschliessend im Mixtopf 4 Sek. / Stufe 6 zerkleinern, umfüllen
2. Äpfel in Vierteln und Bananen in groben Stücken in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 5 zerkleinern
3. Nüsse, Mandeln und Haferflocken sowie restliche Zutaten begeben und 10 Sek. / Stufe 3.5 mischen
4. Anschliessend in Weck-Gläser abfüllen und etwas ziehen lassen
5. Nach Belieben mit frischen Beeren oder anderen Früchten garnieren

TIPP

Gut verschlossen hält sich das Müesli im Kühlschrank problemlos einige Tage. Perfekt für das schnelle Frühstück.