

Bircher Müsli selber machen

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g Haferflocken
- 300 ml Milch
- 300 g Naturjoghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 EL gehackte Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, o.ä.)
- 2 EL Rosinen
- Zimt (optional)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	mindestens 2 Stunden

Bircher Müsli selber machen - Schritt Anleitung mit Bildern:

1. Gib die Haferflocken mit der Milch und dem Joghurt in eine Schüssel und verrühre sie gut.
2. Wasche den Apfel und die Birne. Raspel sie zu den eingeweichten Haferflocken.
3. Mische nun noch den Zitronensaft, die Rosinen und die gehackten Nüsse unter. Wenn du möchtest, kannst du auch noch etwas Vanille unterrühren.
4. Stelle das Bircher Müsli über Nacht in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

