



Birchermüesli nach Betty Bossi von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA030115_0016A-40-de?title=Birchermueesli&list=c%3d%26f%3d-Bircherm%25C3%25BCesli&ps=10

520 g Haferflocken	
5.2 dl Wasser	3h vorher im Wasser quellen lassen.
26 Stück Saisonfrüchte	klein schnippeln
1.95 dl Zitronensaft	
520 kg Haselnüsse gemahlen	
520 g Nature Joghurt	
520 g Früchtejoghurt	Beerenjogurt!
520 g Rosinen	
114 g Honig	Oder 10 EL Kondensmilch

HAferflocken 3h vorher quellen lassen. Früchte klein schnippeln. Alles zusammen mischen.

TIPP: Müesli am Abend vorher vorbereiten. Schmeckt so besser. (Quellzeit des Wassers kann dann misachtet werden).