



# Birchermüesli nach Betty Bossi von Sofie Keller

Mengen für 30 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](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA030115_0016A-40-de?title=Birchermueesli&list=c%3d%26f%3d-Bircherm%25C3%25BCesli&ps=10)

600 g Haferflocken	
6 dl Wasser	3h vorher im Wasser quellen lassen.
30 Stück Saisonfrüchte	klein schnippeln
2.25 dl Zitronensaft	
600 kg Haselnüsse gemahlen	
600 g Nature Joghurt	
600 g Früchtejoghurt	Beerenjogurt!
600 g Rosinen	
132 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).