



Birchermüesli nach Betty Bossi glutenfrei von Sofie Keller

Mengen für 60 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

Tags: Glutenfrei

1.2 kg Haferflocken	GLUTENFREIE
1.2 Liter Wasser	3h vorher im Wasser quellen lassen.
60 Stück Saisonfrüchte	klein schnippeln
4.5 dl Zitronensaft	
1.2 kg Haselnüsse gemahlen	
1.2 kg Nature Joghurt	
1.2 kg Früchtejoghurt	Beerenjogurt!
1.2 kg Rosinen	
264 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).