Rezept

Birchermüesli mit Birnen

Ein Rezept von Birchermüesli mit Birnen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	zarte Haferflocken
200 ml	Milch
50 g	gemischte Nusskerne (z. B. Haselnüsse, gehäutete Mandeln, Walnüsse)
2	Birnen
1 EL	Zitronensaft
4	Mini-Prisen Zimtpulver (wer mag)
60 g	Rosinen
200 g	Naturjoghurt
1 EL	Butter
1 EL	brauner Zucker
2	Äpfel
50 g	Sahne
	etwas Ahornsirup zum Nachsüßen (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Haferflocken und die Rosinen mit der Milch und dem Joghurt verrühren, abdecken und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

2. Am nächsten Morgen die Nusskerne fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter mit dem Zucker schmelzen lassen. Die Nusskerne einrühren und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten unter Rühren rösten, bis sie knusprig sind und fein duften. Aufpassen, dass sie nicht zu braun werden, das kann plötzlich ganz schnell gehen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

3. Birnen vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Birnen in möglichst kleine Würfel schneiden. Äpfel waschen und mit der Schale rund ums Kerngehäuse fein abreiben. Birnen und Äpfel mit dem Zitronensaft mischen und mit der Sahne unter die Flockenmischung rühren.

4. Das Müsli auf Schälchen verteilen und mit den Nüssen garnieren. Und wer mag, überstäubt seine Portion mit Zimt. Außerdem den Ahornsirup mit auf den Tisch stellen, damit alle, die's gerne besonders süß haben, ihr Müsli nachsüßen können.