

Rezept

## Orangen-Kaffee-Müsli

Ein Rezept von Orangen-Kaffee-Müsli, am 27.04.2024

### Zutaten

<b>2 EL</b> löslicher Kaffee	<b>etwas</b> heißes Wasser
<b>250 g</b> Magerquark	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2</b> große Orangen	<b>30 g</b> Walnusskerne
<b>100 g</b> gemischte Getreideflocken	<b>2 TL</b> Ahornsirup oder flüssiger Honig

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

### Zubereitung

1. Den löslichen Kaffee zuerst mit einigen Tropfen heißem Wasser verrühren, dann mit dem Quark und dem Zucker glatt rühren.

---

2. Die Orangen schälen, dabei auch die weiße Außenhaut entfernen. Die Früchte halbieren und in Scheiben schneiden.

---

3. Die Walnusskerne grob hacken und mit den Getreideflocken mischen. Zusammen mit den Orangenscheiben anrichten. Den Kaffeequark und zuletzt den Ahornsirup oder den Honig darübergeben.