Rezept

Pumpernickel-Müsli

Ein Rezept von Pumpernickel-Müsli, am 01.06.2025

Zutaten

- **2 Scheiben** Pumpernickel (80 g)
- **1 Msp.** Zimtpulver
- **150 g** Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- **2 TL** Honig
- **30 g** Edelbitter-Schokolade (75 % Kakao)
- **200 g** blaue Trauben ohne Kerne (ersatzweise Pflaumen)
- **2 EL** Schwarzer Johannisbeersaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Pumpernickel gleichmäßig zerbröseln. Die Schokolade hacken. Die Pumpernickelbrösel in einem beschichteten Pfännchen ohne Fett bei mittlerer Hitze kurz anrösten, bis sie duften.

2. Das Pfännchen vom Herd nehmen, Zimtpulver und die Schokolade über die Brösel streuen und alles verrühren, bis die Schokolade geschmolzen und alles gut vermischt ist.

3. Die Trauben waschen und halbieren, auf Müeslischalen verteilen. Die Hälfte der Schokobrösel darübergeben. Den Joghurt mit dem Johannisbeersaft und dem Honig glatt verrühren, über die Brösel verteilen. Mit den übrigen Pumpernickelbröseln bestreuen und servieren.