

# Birchermüesli – echt schweizerisch – echt gut!

## Gehört in jedes Pfadilager

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Stehen lassen: ca. 1 Stunde

### Zutaten:

- 6 EL Haferflocken
- 1 dl Milch
- 2 EL Weinbeeren
- 500g Joghurt (Nature oder Frucht)
- ½ Zitrone, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft
- 1 TL Zimt
- 3 Äpfel
- 500g verschiedene Früchte (Beeren, Erdbeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Bananen...), in Stücken geschnitten
- 3 EL gemahlene Haselnüsse
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- Zucker nach Belieben

### Zubereitung:

1. Flocken mit Milch und nach Belieben Weinbeeren mischen, 1 Stunde stehen lassen.

2. Joghurt, Zitronenschale und -saft sowie Zimt darunterrühren. Äpfel an der Bircherraffel dazureiben, so dass die Schale zurückbleibt, sofort mischen. Früchte und Nüsse daruntermischen. Bei Bedarf mit wenig Milch verdünnen. Rahm darunterziehen, nach Belieben süßen.

3. Müesli in Schälchen anrichten, garnieren.

Einen Teil des Joghurts durch Quark ersetzen. Statt gemahlene gehackte Nüsse verwenden. Statt Weinbeeren andere, klein geschnittene Trockenfrüchte verwenden, z.B. Aprikosen, Pflaumen. Statt Zucker Honig zum Süßen verwenden.