Bircher Müsli mit Apfel

Frühstück & Brunch · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 2 Äpfel, geviertelt, entkernt
- 1/2 Zitrone, Saft
- 120 g zarte Haferflocken
- 30 g Haselnusskerne
- 300 g Milch
- 200 g Naturjoghurt
- 1–2 EL Honig
- 1 Handvoll Trauben oder Beeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** grob hacken und umfüllen.
2. Äpfel und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** raspeln.
3. Haferflocken, Milch, Joghurt und Honig zugeben und **15 Sek./Linkslauf/Stufe 2** vermischen.
4. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht kühl ziehen lassen. Mit Nüssen und Früchten bestreut servieren.

> **Tipp:** Der Zitronensaft verhindert, dass der Apfel braun wird. Mit geriebener Birne statt Apfel schmeckt das Müsli im Herbst besonders mild.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/