



recipe.needed_ingredients

Birchermüsli

400 ml **Premium Frühstück-Heumilch**

120 g Haferflocken (am besten Feinblatt)

1 EL Honig

2 EL Rosinen

2 Äpfel (klein)

1/2 TL Zimt

2 EL Haselnüsse

Karamellisierte Äpfel

1 Stück Apfel

1 EL **Premium Teebutter**

1 EL Zucker

1/2 TL Zimt

Apfelstrudel-Birchermüsli

Ein Rezept von Michaela von www.flowersinthesalad.com

recipe.guide

Birchermüsli

1. Milch, Haferflocken, Honig, Rosinen und Zimt in einem Gefäß gut verrühren und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Nach ca. einer Stunde nochmals umrühren.
3. Mindestens 5 Stunden oder am besten über Nacht ziehen lassen.
4. Die Äpfel gut waschen, grob reiben und unter das Birchermüsli mischen.

Karamellisierte Äpfel

5. Den Apfel waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
6. Apfelstücke, Butter und Zucker in eine Pfanne geben. Auf mittelhoher Stufe einige Minuten anbraten. Danach wenden und weitere 2-3 Minuten braten, bis der Zucker karamellisiert ist.
7. Haselnüsse grob hacken.
8. Das Birchermüsli auf zwei Schüssel aufteilen. Die karamellisierten Äpfel und die Nüsse auf dem Birchermüsli verteilen und genießen.

TIPP:

Das Birchermüsli schmeckt auch sehr gut mit Birnen anstatt Äpfel!



SalzburgMilch



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com