



## Bircher Müsli - Rezept II

★★★

*Dessert, Frühstück*

**Vorbereitungszeit:** 25 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 6 Liter **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

2 l H-Milch 3,5%

1 Kg Haferflocken

300g Honig

100g Mandeln, gehackt

100g Haselnüsse, gehackt

150g säuerliche Äpfel, gerieben

150g gemischte Beeren

150g geschlagene Sahne

Spaß beim ausprobieren beider Rezepturen...dann entscheidet Euer persönlicher Geschmack!

### ZUBEREITUNG

Die Milch, die Haferflocken, den Honig, die Mandeln und die Haselnüsse zusammen aufkochen lassen.

Bei Bedarf, in die erkaltete Masse, Äpfel, Beeren und geschlagene Sahne unterheben.

### NOTIZEN

Dies ist eine Originalrezeptur aus meiner Zeit in der Schweiz. Persönlich, muss ich gestehen, dass ich die ebenfalls in meinen Rezepten zu findende Rezeptur I bevorzuge, da diese weniger ... klebrig/pappig ... schmeckt. Aber dies ist reine Geschmacksache. Viel