



Bircher Müsli -haltbar- (5 Portionen à 200g + Milch)

Zutaten

60g Studentenfutter
2EL Kokosflocken

1 Apfel

1/2TL Zimt

1 Birne

450g Joghurt

4EL Zitronensaft

*75ml Milch/Milchersatz oder Saft

200g Haferflocken

*1TL Honig / beliebige Süße

Zubereitung

Das Knet- und Mahlmesser einsetzen. Studentenfutter 15Sek auf Impuls zerkleinern. Obst in mind. Geachtelten Stücken zufügen. Zitronensaft darüber verteilen. 10Sek Impuls Restliche Zutaten zufügen, 12Sek auf Stufe 6 vermischen.

In entsprechende Aufbewahrungsbox mit Deckel (möglichst aus Glas) füllen und bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verzehr optional 75ml Flüssigkeit und 1TL Süße hinzufügen.