



## Bircher Müsli

Da das "Bircher Müsli" eines meiner Lieblingsmüslis ist, habe ich schon viele Varianten ausprobiert. In einem Frühstücks-Cafè habe ich ein besonders leckeres gegessen und versuche es seit her nachzubereiten. Dieses hier gelingt leicht und kommt dem "Original" ziemlich nahe.

Geschichte des Bircher Müsli: <http://de.wikipedia.org/wiki/M%C3%BCsli>

Viel Spaß beim Ausprobieren!  
Ihre Cathrin Drexler





Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

Müllschüsseln, Kochtopf, Schüssel, Raspel, Obstmesser, Schneidebrett, 6 Dessertteller, Löffel

Menge	Zutat	Zubereitung
375ml	Milch	<b>1.</b> Milch in einem Topf leicht erwärmen. Haferflocken, Milch, Rosinen, Nüsse, Salz, Apfelsaft und Zitronensaft in einer Schüssel zusammen rühren und 1 Std. in den Kühlschrank stellen. <b>2.</b> Währenddessen Obst waschen und in Spalten schneiden. 6 Dessertteller herrichten. <b>3.</b> Apfel waschen, raspeln und mit Honig und Joghurt zum Müsli geben. <b>4.</b> Pro Dessertteller in dessen Mitte einen Klecks Müsli setzten. Rundherum mit Obstspalten als Blume ausgarnieren.
150 g	Haferflocken	
60ml	Apfelsaft	
3 EL	Zitronensaft	
1 Prise	Salz	
1	Apfel	
1-2 EL	Honig	
375g	Joghurt	
2 EL	Rosinen	
nach Jahreszeit: frisches Obst, Nüsse, Kokosflocken, usw.		
Sonstiges: * es wird empfohlen Kindern im ersten Lebensjahr keinen Honig zu geben. Alternative Süßungsmittel: Ahornsirup, Apfel-, Agaven- oder Birnendicksaft, zerdrückte Banane * Im Kiga höchstens 3 Obstsorten verwenden!		

