

Birchermüesli Overnight

Für 8 Bügelgläser à 2 dl Inhalt



50 g Haferflöckli

1 rotschaliger Apfel, grob geraffelt

1 Birne, grob geraffelt

2 dl Orangensaft

7 Gläser selber gemachtes

Naturjoghurt

1 EL Birnel (Birndicksaft)

in die 8 Gläser verteilen

in die Gläser verteilen

in die Gläser verteilen

in die Gläser verteilen

die Gläser mit dem Nature Joghurt auffüllen

über das Joghurt träufeln

Zugedeckt ca. 12 Stunden oder über Nacht im
Kühlschrank ziehen lassen

Varianten

- An Stelle von Birnel Honig verwenden
- Orangensaft durch Süssmost ohne Kohlensäure oder anderen Fruchtsaft ersetzen
- Früchte der Saison anpassen

Haltbarkeit

Das Birchermüesli ist mit frischen Früchten 2-3 Tage im Kühlschrank haltbar