Bircher Müsli



Ingredienser

♥ 8 ss store havregryn
♥ 1,5 dl melk
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 2 ss rosiner
- -
♥ 1 lite eple
♥ 1,5 dl gresk yoghurt naturell
♥ 1 ss flytende honning

Til servering:
♥ hakkede hasselnøtter
♥ druer

Fremgangsmåte

Bland havregryn, melk, sitronsaft og rosiner i en skål. Dekk over med plastfolie og sett skålen i kjøleskapet over natten. Havregrynene vil da ha svellet opp og rosinene vil ha blitt myke.

Riv eplet og bland med tykk yoghurt naturell og flytende honning. Rør dette sammen med havreblandingen.

Ha den ferdige müslien tilbake i skålen og topp med grovt hakkede hasselnøtter og noen druer.

Tips

♥ Ferdiglaget Bircher Müsli smaker best samme dag.

♥ Se også andre varianter av Kjøleskapsgrøt her på Det søte liv.

♥ Jeg elsker et glass appelsinjuice med isbiter til!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bircher-musli