

Fatmanur Kilic Müsli Schicht-Dessert

Freitag, 30. Juni 2023

Rezept für 4-5 Portionen

Zutaten:

Ca. 150-200 g	Müsli nach Belieben
400 g	griechischer Joghurt
200 g	Speisequark
2 EL	Honig
120 g	Himbeeren
120 g	Heidelbeeren
120 g	Johannisbeeren

zusätzlich:

200 g Haferflocken kernig



Zubereitung:

1. Joghurt, Speisequark und Honig in einer Schüssel kurz verrühren, bis eine cremige Mischung entsteht.
2. Gläser bereitstellen und das Müsli großzügig auf den Boden der Gläser verteilen.
3. Die vorbereitete Joghurt-Quark-Mischung nun gleichmäßig über das Müsli in die Gläser geben. Achte darauf, genug Platz für die Beeren zu lassen.
4. Die Beeren waschen und trocken tupfen. Anschließend die Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren auf die Joghurt-Quark-Creme in den Gläsern verteilen.
5. Zum Abschluss die Gläser mit ihren Deckeln verschließen und kühl stellen, um das Müsli vor dem Picknick frisch zu halten.

Tipp: Man kann das Müsli im Glas vor dem Picknick oder Grillfest auch gerne im Kühlschrank lagern, um eine kühlende und erfrischende Note zu erhalten.

Granola:

Studentenfutter grob hacken und mit den Haferflocken in eine Pfanne ohne Fett geben und erhitzen.

Das Granola auskühlen lassen, in ein großes Schraubglas oder einen Vorratsbehälter füllen und gut verschließen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.