Ontbijt / Zwitserland

Berkenmuesli

Haver een nacht geweekt met geraspte appel, room en noten.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Gerolde haver
- ☐ 300 ml Water of appelsap
- ☐ 3 stuks Appels
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ 150ml Crème
- ☐ 250 ml Yoghurt
- ☐ 3 eetlepels gecondenseerde melk
- ☐ 80 g Hazelnoten
- ☐ 200 g bessen
- ☐ 2 eetlepels honing

Zo maak je het.

01 Bedek de haver met water of appelsap en laat ze een nacht in de koelkast staan.

02 Roer 's ochtends de yoghurt, room en gecondenseerde melk erdoor tot een gelijkmatig geheel.

03 Rasp de appels met schil en al op een grove rasp, recht in de kom.

04 Knijp het citroensap in één keer over de geraspte appel en roer het erdoor, zodat het niet bruin wordt.

05 Rooster de hazelnoten vijf minuten in een droge pan en hak ze grof.

06 Roer de honing erdoor, verdeel het over de kommen en garneer met de noten en bessen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / birchermuesli