



# Birchermüesli laktosefrei

von Sofie Keller

Mengen für 20 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA030115\\_0016A-40-de?title=Birchermueesli&list=c%3d%26f%3d-Bircherm%25C3%25BCesli&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA030115_0016A-40-de?title=Birchermueesli&list=c%3d%26f%3d-Bircherm%25C3%25BCesli&ps=10)

Tags: Laktosefrei

400 g Haferflocken	
4 dl Wasser	3h vorher im Wasser quellen lassen.
20 Stück Saisonfrüchte	klein schnippeln
1.5 dl Zitronensaft	
400 kg Haselnüsse gemahlen	
400 g Veganes Joghurt	
400 kg Veganes Joghurt	Beerenjoghurt oder Früchtenjoghurt
400 g Rosinen	
88 g Honig	

Haferflocken 3h vorher quellen lassen. Früchte klein schnippeln. Alles zusammen mischen.

TIPP: Müesli am Abend vorher vorbereiten. Schmeckt so besser. (Quellzeit des Wassers kann dann misachtet werden).