


Overnight-Müsli

Weiches Müsli mit Himbeeren und Banane.

etwa 3 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g tiefgekühlte Himbeeren
120 g Dr. Oetker Vitalis Roasted Müsli Cranberry-Kürbiskern
150 g Joghurt
150 ml Milch
1 Banane

1 Vorbereiten:

Tiefgekühlte Himbeeren, Müsli, Joghurt und Milch verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 3 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Banane schälen, einige Scheiben abschneiden und beiseitelegen. Übrige Banane längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Bananenstücke unter das Müsli rühren, mit Bananenscheiben belegen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls Ihnen das Müsli am Morgen zu fest geworden ist, rühren Sie noch etwas Milch unter.
- Nach Wunsch, z. B. mit Honig, süßen.