



## Benötigte Zutaten

### Birchermüsli

400 ml	Premium Frühstück-Heumilch
120 g	Haferflocken (am besten Feinblatt)
1 EL	Honig
2 EL	Rosinen
2	Äpfel (klein)
1/2 TL	Zimt
2 EL	Haselnüsse

### Karamellierte Äpfel

1 Stück	Apfel
1 EL	Premium Teebutter
1 EL	Zucker
1/2 TL	Zimt

## Apfelstrudel-Birchermüsli

Ein Rezept von Michaela von [www.flowersinthesalad.com](http://www.flowersinthesalad.com)

### Anleitung

#### Birchermüsli

1. Milch, Haferflocken, Honig, Rosinen und Zimt in einem Gefäß gut verrühren und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Nach ca. einer Stunde nochmals umrühren.
3. Mindestens 5 Stunden oder am besten über Nacht ziehen lassen.
4. Die Äpfel gut waschen, grob reiben und unter das Birchermüsli mischen.

#### Karamellierte Äpfel

5. Den Apfel waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
6. Apfelstücke, Butter und Zucker in eine Pfanne geben. Auf mittelhoher Stufe einige Minuten anbraten. Danach wenden und weitere 2-3 Minuten braten, bis der Zucker karamellisiert ist.
7. Haselnüsse grob hacken.
8. Das Birchermüsli auf zwei Schüssel aufteilen. Die karamellisierten Äpfel und die Nüsse auf dem Birchermüsli verteilen und genießen.

#### TIPP:

Das Birchermüsli schmeckt auch sehr gut mit Birnen anstatt Äpfel!

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[flowersinthesalad.com](http://flowersinthesalad.com)