

## Bircher Müsli mit goldener Kiwi und Kokos

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

4  
Std.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



Kokosjoghurt, gemahlene Haselnüsse und Kokosraspeln rührst du mit dazu. Was jetzt noch fehlt bei einem echten Bircher Müsli? Obst natürlich!

Neben geriebenem Apfel, macht die Zespri™ SunGold™ Kiwi dein **gesundes Frühstück** perfekt. Als **Kiwi-Stückchen** und **Kiwi-Püree** ergänzt die **süße und saftige Frucht** Haferflocken und Nüsse perfekt. Getoppt mit Kokos-Chips und gerösteten Haselnüssen, kannst du nach dem letzten Löffel den nächsten Morgen gar nicht mehr abwarten!

- 1 -

Für das Müsli Haferflocken mit Mandelmilch verrühren und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank quellen lassen.

- 2 -

Apfel waschen, halbieren, entkernen und mit einer Reibe grob raspeln. Kiwi schälen und in Würfel schneiden. Geriebenen Apfel, Kiwi-Stückchen, Kokosjoghurt, gemahlene Haselnüsse, Kokosraspeln und Ahornsirup mit gequollenen Haferflocken vermengen. Bircher Müsli in Gläser füllen.

- 3 -

Für das Topping Kiwis schälen, in grobe Stücke schneiden und in einen Mixbehälter geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren.

- 4 -

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten. Bircher Müsli mit Kiwi-Püree, gerösteten Haselnüssen und Kokoschips toppen.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Bircher Müsli

150 g Haferflocken  
375 ml Mandelmilch  
75 g Kokosjoghurt  
3 Esslöffel gemahlene Haselnüsse  
3 Esslöffel Kokosraspeln  
1 Apfel  
3 Zespri™ SunGold™ Kiwis  
3 Teelöffel Ahornsirup

#### Für das Topping

4 Zespri™ SunGold™ Kiwis  
1 Handvoll geröstete Haselnüsse  
1 Handvoll Kokos-Chips

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Morgenstund hat Gold im Mund! Starte deshalb **mit vielen Vitaminen in den Tag**. Die wohl leckerste Art deinen Morgen zu zelebrieren ist mit einem **Bircher Müsli mit goldener Kiwi und Kokos**. Die Haferflocken weichst du am Besten schon am Vortag in Mandelmilch ein. Nach dem Aufstehen geht dein Müsli dann ganz schnell: