



Köln Schoko-Müsli

MIT JOGHURT, BEEREN
UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Den gesamten Joghurt mit 3 TL Honig süßen.

2 EL Müsli in jedes Glas geben.

2 EL Joghurt darauf setzen.

Alle Beeren miteinander vermischen. Ein Drittel der Beeren auf die beiden Gläser verteilen, danach wieder eine Schicht Joghurt, gefolgt von einer Schicht Müsli einschichten. So fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Mit einer Schicht frischer Beeren abschließen.

2 TL Honig in der Pfanne erwärmen und die Walnüsse darin karamellisieren, bis diese einen schönen Glanz bekommen.

Für 2 Portionen

ZUTATEN

100 g	Köln Schoko-Müsli
400 g	Sahnejoghurt
60 g	frische Himbeeren
60 g	frische Blaubeeren
60 g	Brombeeren
50 g	Walnüsse
5 TL	Honig

Die karamellisierten Walnusshälften auf die oberste Schicht der Früchte legen.
Mjammi!

Tipp:

Dieses Rezept lässt sich sehr leicht mit anderen Früchten abwandeln. Für ein wenig tropisches Flair versuchen Sie es einmal mit Mango, Kokosflocken und Kiwi.