



# VITALMÜSLI MIT AMARANTH



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>350 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>300 g</b>	Haferflocken
<b>150 g</b>	Amaranth
<b>100 g</b>	Leinsamen
<b>100 g</b>	Baumnüsse, grob gehackt
<b>100 g</b>	Mandeln, grob gehackt
<b>300 g</b>	Äpfel, gerieben
<b>650 ml</b>	Apfelsaft
<b>4 Msp.</b>	Zimt
<b>20 g</b>	Vanillezucker
<b>100 g</b>	Puderzucker
<b>600 g</b>	Naturjogurt
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>120 g</b>	Rosinen
<b>3</b>	Banane(n), geschält
<b>300 g</b>	Erdbeeren, geviertelt
<b>3</b>	Orange(n), geschält

## ZUBEREITUNG

1. Haferflocken, Amaranth, Leinsamen, Walnüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
2. Geriebene Äpfel dazugeben und mit Apfelsaft begiessen.
3. QimiQ glatt rühren. Amaranth-Apfel-Mischung und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Müsli in Gläser oder Frühstückschalen verteilen. Nach Belieben dekorieren und servieren.