



# VITALMÜSLI MIT AMARANTH



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**120 g** Haferflocken

**60 g** Amaranth

**40 g** Leinsamen

**40 g** Walnüsse, grob gehackt

**40 g** Mandeln, grob gehackt

**120 g** Äpfel, gerieben

**250 ml** Apfelsaft

**2 Msp.** Zimt

**1 Pkg.** Vanillezucker

**40 g** Staubzucker

**250 g** Naturjoghurt

**1** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**50 g** Rosinen

**1** Banane(n), geschält

**100 g** Erdbeeren, geviertelt

**1** 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 den Apfelsaft darüber gießen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Amaranth-Apfel-Mischung und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Müsli in 4 Gläser oder Frühstücksschalen verteilen. Nach Belieben dekorieren und servieren.