



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

350 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Haferflocken

150 g Amaranth

100 g Leinsamen

100 g Walnüsse, grob gehackt

100 g Mandeln, grob gehackt

300 g Äpfel, gerieben

650 ml Apfelsaft

4 Msp. Zimt

20 g Vanillezucker

100 g Staubzucker

600 g Naturjoghurt

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

120 g Rosinen

3 Banane(n), geschält

300 g Erdbeeren, geviertelt

3 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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Amaranth-Apfel-Mischung und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Müsli in Gläser oder Frühstückschalen verteilen. Nach Belieben dekorieren und servieren.