

Müsli Cups mit Stracciatella Bio Cremejogurt

Zutaten für 6 Müsli Cups mit Stracciatella-Jogurt gefüllt:

1 Muffin-Backblech
1 reife große Banane oder 2 kleine reife Bananen
60 g gemahlene Haselnüsse
80 g Feinblatt-Haferflocken
1 Prise Salz
½ TL Zimt
250 g Andechser Bio Creme Jogurt mild Stracciatella
etwas Sonnenblumenöl zum Einfetten der Backform

ggf. zum Garnieren:

geröstete Saaten oder Nüsse, Beeren, Apfelscheiben, Kakao Nibs, Minzblätter, ...

So geht's

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Banane schälen und mit einer Gabel in einer Rührschüssel zu Mus zerdrücken. Die gemahlenen Haselnüsse, Haferflocken, Salz und Zimt hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

3. Sechs Mulden der Muffinform einfetten und je 1,5 EL des Haferflocken-Teiges einfüllen. Mit den Fingern oder einem kleinen Löffel in die Form drücken, sodass kleine Schälchen entstehen.

4. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Müsli Cups dann leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Das geht am einfachsten, wenn man mit einem Messer am Rand der Muffinmulden entlangfährt, die Müsli Cups leicht dreht und dann heraushebt.

5. Die Müsli Cups mit Bio Cremejogurt Stracciatella füllen und eventuell nach Wunsch garnieren.

Tipp: Die Müsli Cups erst kurz vor dem Servieren füllen, da sie sonst aufweichen.

Natürlich schmecken die Müsli Cups auch mit allen anderen Andechser Natur Jogurtsorten hervorragend – probier' doch mal den Bio Jogurt Pfirisch-Maracuja, Heidelbeere-Cassis oder Kokos.

Fotos und Rezept von Natalie Friedrich, https://holunderweg18.de/


ANDECHSER
NATUR
Bio
Cremejogurt
mild
Stracciatella
Hergestellt mit den
L+ Kulturen Lactophilus
und B.bifidum
3X
mehr Reifezeit
für mehr Geschmack
Bioland



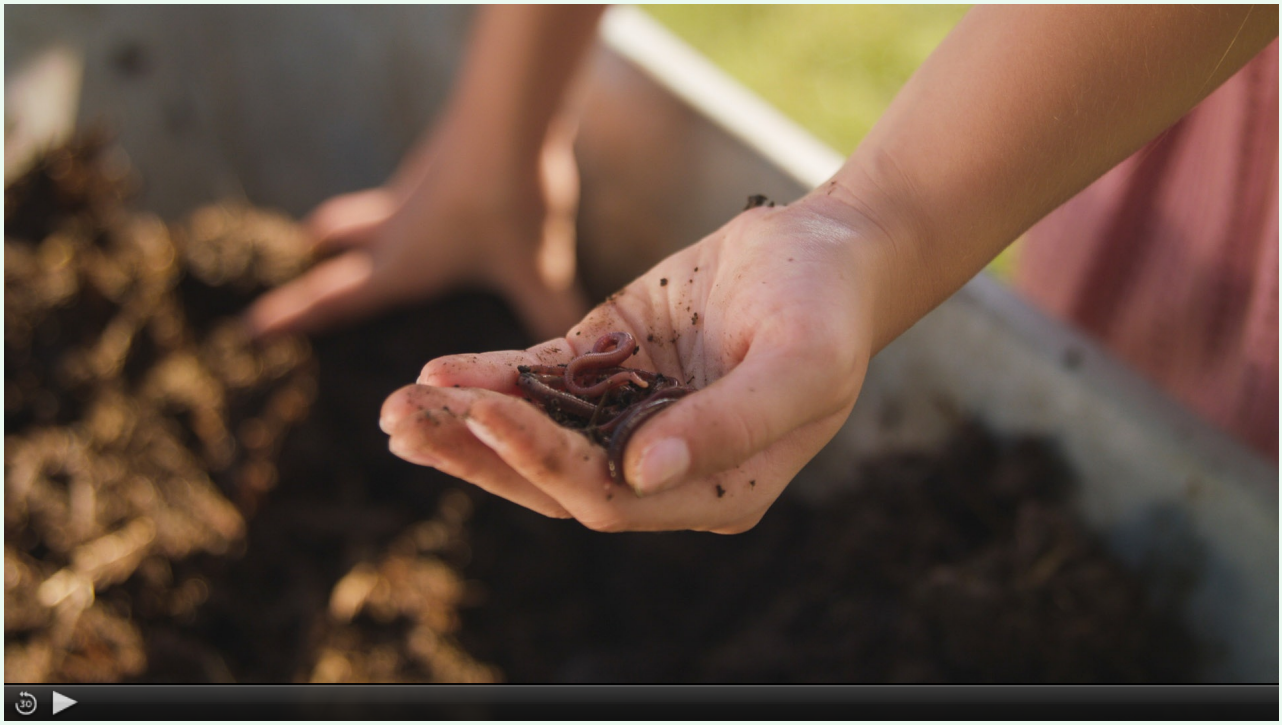


Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

