Müslikekse mit Naturjogurt

5 min Zubereitungszeit + 30 min Back- & Abkühlzeit

Zutaten für 4 Portionen:
250 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8 %
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g feine Haferflocken
3 EL Rohrohrzucker oder Ahornsirup
1 TL Backpulver
25 g weiche ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
8 EL ANDECHSER NATUR Bio-Vollmilch 3,8 %
1 Prise Salz
1 Apfel
1 Banane
grüne und blaue Trauben

So geht's

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die gemahlenen Mandeln, die gemahlenen Haselnüsse, die Haferflocken, den Zucker, das Backpulver, die weiche **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter**, die **ANDECHSER NATUR Bio-Vollmilch** und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Händen zu einem festen Teig verkneten.

3. Den Teig in vier Teile teilen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit den Händen zu 1 cm hohen und etwa handflächengroßen (ca. Ø 10 cm) Keksen formen.

4. Auf mittlerer Schiene für 18 Minuten backen.

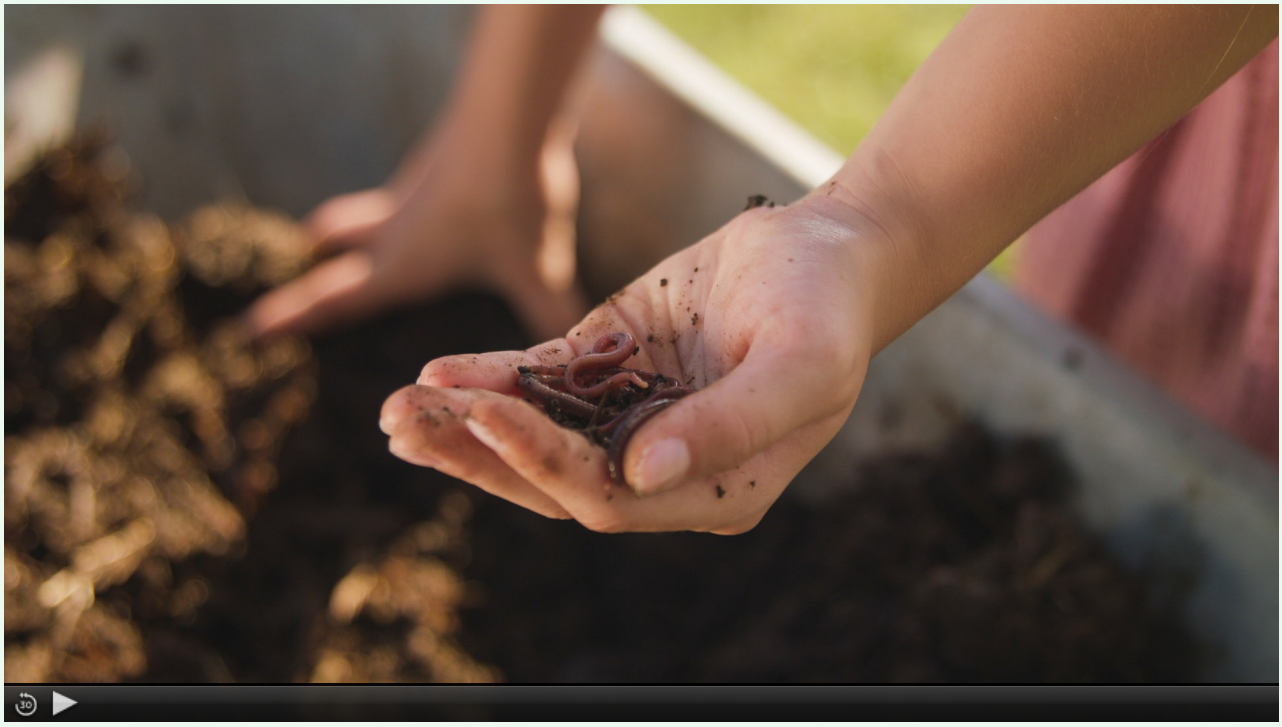
5. Die Kekse abkühlen lassen und anschließend mit je 3 – 4 EL **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt** bestreichen. Das Obst zuschneide und nach Belieben daraus Tiere oder lustige Gesichter auf den Frühstückskeksen und dem Naturjogurt legen.

6. Auch eine tolle Idee für den Kindergeburtstag!

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?