



Cremiges Müsli mit Beeren



REZEPT

Zutaten für 2–3 Portionen:

- 200ml Ungesüßter Cashewdrink
- 60g Haferflocken extrazart
- 100g Ungesüßtes Sojajoghurt
- 100g Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)
- 50g Gehackte Cashews
- 20g Leinsamen
- Mark einer Vanilleschote
- Süße nach Wahl

Zubereitung:

Cashewdrink, Haferflocken und Leinsamen in einem Topf kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Cashews grob hacken und mit Sojajoghurt dem Haferbrei zufügen und gut durchmischen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und das cremige Müsli damit abschmecken, nach Belieben süßen und in Schälchen oder Gläser füllen und mit Beeren garnieren.

Tipp:

Das cremige Müsli lässt sich warm und kalt genießen und eignet sich auch wunderbar als To–Go–Variante. Hierfür das Cremige Müsli in verschließbare Gläser füllen, mit Beeren garnieren und im Kühlschrank aufbewahren. Bei der To–Go–Variante den Löffel nicht vergessen!