Bircher Müsli aus der Schweiz

Zutaten:

480 EL	Haferflocken
600 ml	Milch
4 EL	Zitronensaft
4 kleiner	Apfel
600 g	Joghurt, griechischer
8 EL	Haselnüsse, gehackte
8TL	Honig

Die Haferflocken werden mit der Milch und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrührt.
Dann kommen sie für mindestens zwei Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank.
Tipp: Wer mag, kann auch noch ein paar Rosinen hinzufügen.

In der Früh raspelt ihr den Apfel und mischt ihn mit dem Honig und dem Joghurt zusammen
in die eingeweichten Haferflocken.

Zum großen Finale die Mischung mit den gehackten Haselnüssen verrühren und fertig ist euer original Bircher Müsli. Lasst es euch schmecken!