



Birchermüesli für 16 Personen

Am Vortag zubereiten:

¼ Liter Halbrahm flüssig

2 Tassen Milch

2 Tassen Nature-Joghurt

¾ Tassen Rosinen

½ Tasse Zucker

3 ½ Tassen Haferflocken

Alles mischen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Morgen beifügen:

Frische saisonale Früchte in kleine Stücke geschnitten

Zitronensaft

Garnieren und fertig!



Früchtebrot

In einer Schüssel vermengen:

200 g Mehl (Weiss oder auch Ruchmehl)

200 g Zucker

0,5 dl Milch

4 Eier

1 Kaffeelöffel Salz

Abgeriebene Zitronenschale

400 g Ganze Nüsse (Hasel, Mandel, Chashew, etc.)

600 g Getrocknete Früchte (Feigen, Aprikosen, Cranberry, Pflaumen, etc.)

Cakeform mit Backtrennfolie auslegen

Masse einfüllen

Bei 180 ° ca. 60 Minuten backen

Die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.

Abkühlen lassen und fertig!