

## **Müsli nach Weissbader Art**

(in Erinnerung an wunderbare Urlaubstage im Gasthof Weissbadbrücke)

### **Zutaten:**

1 EL	geriebene Mandeln (Haselnüsse gehen sicherlich auch)
1 Becher	flüssiger Joghurt, mindestens 3,5% Fett (z. B. Almighurt) ev. mit Früchten
1,5 Becher	Milch
1 Becher	Haferflocken
1 EL	Haferflocken
1 EL	Zucker
2-3 EL	Rosinen
1	Apfel
	frisches Obst

### **Experimentiervorschrift:**

Apfel schälen und reiben, dann in eine Schüssel geben, dazu kommen die geriebenen Mandeln, der Joghurt, Milch, Haferflocken, Zucker und Rosinen. Die Masse rührt man um und lässt sie über Nacht im Kühlschrank quellen. Am Morgen fügt man kleingeschnittenes frisches Obst dazu und gibt nochmal einen EL Haferflocken dazu. Einmal gut umgerührt und schon ist das Müsli fertig.