



Bambu Gourmet-Müesli

2 dl (200 ml) Milch
180 g Naturjogurt
2 gehäufte EL Bambu® Kakao
200 g A.Vogel Müesli

50 g Zartbitterschokolade
mit mind. 70% Kakaoanteil
1 Banane

Milch, Jogurt und Bambu® Kakao verquirlen. Müesli begeben, Schokolade grob raspeln und damit vermischen. Banane in Scheiben schneiden und unter das Müesli heben.

Nach Belieben mit Rahm, Honig und weiteren Früchten verfeinern. Frische Feigen, Pflaumen, Aprikosen oder Trauben passen am besten dazu.

Vitamin-Müesli

200 g A.Vogel Müesli
4 EL gehackte Cashewkerne
4 kleine Orangen
4 EL Quark

12 EL Milch
4 TL Honig
8 EL Sanddornsaft

Orangen schälen und in Stücke schneiden. Die Fruchtstücke und die Cashewkerne mit den Flocken mischen. Quark, Milch, Sanddornsaft und Honig verquirlen und über das Müesli geben.



Cranberry-Kürbiskern-Müesli mit Apfel

200 g A.Vogel Müesli
180 g Naturjogurt
4 EL getrocknete Cranberrys
4 EL gehackte Kürbiskerne

4 Äpfel
4 TL Zitronensaft
Honig oder Rohr-Rohrzucker

Müesli mit dem Jogurt vermischen, nach Geschmack mit Honig oder Rohr-Rohrzucker süßen. Cranberrys und Kürbiskerne untermischen. Zuletzt die geschälten und entkernten Äpfel dazureiben, mit Zitronensaft abschmecken.