

## Birchermüsli mit Magertopfen

Gestärkt und voller Energie in den Tag starten: Rezept für leckeres Birchermüsli mit Magertopfen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



### Zutaten

150 g	<a href="#">Magertopfen</a>
4 EL	Birchermüsli
2 EL	<a href="#">Rosinen</a>
150 ml	Wasser
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a>

### Zubereitung

1. Für das **Birchermüsli mit Magertopfen** zu Beginn die Rosinen mit dem Müsli und dem Wasser in eine Schale geben und für etwa zwei Stunden ziehen lassen.
2. Danach den Apfel waschen, trockenreiben, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in schmale Scheiben schneiden.
3. Apfelscheiben und Topfen unter das eingeweichte Müsli rühren - fertig!

## Tipp

Das Birchermüsli kann man zusätzlich mit Bananenscheiben (siehe Bild) oder frischen Beeren genießen.