

Müslibecher

Der Müslibecher lässt sich schnell zubereiten und schmeckt nicht nur als Dessert. Ein Rezept, wo Müsli-Junkies auf ihre Kosten kommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Mascarpone
150 g	Griechischer Sahnejoghurt
2 EL	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
Nach Belieben	Milch
2 Handvoll	Weintrauben (kernlos)
100 g	Müsli (Geschmack n.B.)

Zubereitung

1. Für den **Müslibecher** den Mascarpone und den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben. Dann den Kristallzucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft hinzufügen und alles gut verrühren. Nun so viel Milch einfließen lassen, bis die Masse schön cremig ist.
2. Als nächstes die Weintrauben vom Stiel zupfen und gründlich waschen. Dann die einzelnen Trauben der Länge nach mit einem Messer halbieren.
3. Jetzt das Schichten beginnen. Als erstes etwas von der Creme in das Glas geben, dann Müsli und als nächstes die Trauben aufschichten. Das gleiche nochmal machen und schließlich mit einem klecks Creme abschließen. Man kann noch dekorativ eine ganze Weintraube

platzieren. Die Masse reicht für ca. 2 große oder 4 kleine Gläser. Der Müslibecher sollte bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Tipp

Der Müslibecher lässt sich gut mit verschiedenen Nüssen kombinieren.