

Birchermysli

Opskrift til 3-4 skåle

Denne udgave af birchermysli er min personlige favorit. Den er med kanel, kardemomme, vanilje og æble. De er frisk og sød, sprød og blød.

Forberedelsestid

10 min

Samlet tid

10 min + hviletid i køleskabet (gerne en time)

Ingredienser

- 2 dl havregryn
- 1,5 dl god æblejuice
- 1,5 dl mælk (jeg bruger havredrik)
- 1/2 tsk. kardemomme
- 1 lille nip salt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. kanel (jeg bruger ægte kanel)
- 1 syrligt æble
- 2 dl yoghurt naturel (evt. en soyayoghurt hvis du kører mælkefri udgave)

Sådan gør du

- Kom havregryn, æblejuice, mælk, vaniljesukker, salt, kanel og kardemomme i en skål
- Skær æblet ud i små tern og kom ved – bland det rundt og stil skålen på køl
- Næste dag blandes det op med yoghurt