

TIME2TRI Rezept-Tipp: winterliches Apfel-Mandel-Müsli

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
10	**10**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

Zutaten (pro Portion)

- 1 mittelgroßer Apfel (ich bevorzuge hier die Sorte Elstar - mit dieser wird das Rezept immer am Besten)
- 30g Haferflocken (kernig oder zart)
- 15g Mandeln (gehackt, als Splitter oder als Plättchen)
- 1 TL Zimt
- 1 TL Honig

sowie nach Belieben:

- 2 EL Rosinen
- 150g Naturjoghurt



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

- Den Apfel in feine Würfel schneiden.
- Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Mandeln darin vorsichtig unter Rühren leicht anrösten.
- Die Haferflocken sowie 1 TL Zimt dazugeben und ebenfalls kurz anrösten lassen.
- Die Apfelwürfel dazugeben, alles gut vermengen und umrühren, bis die Apfelstücke warm sind und anfangen, etwas weicher zu werden.
- Die Pfanne vom Herd nehmen, 1 TL Honig über die Hafer-Apfel-Mandel-Mischung geben und kurz durchmengen, bis der Honig sich verflüssigt und gut verteilt hat.

Das Müsli am Besten warm genießen. Ich liebe dabei die Kombination aus warmen Müsli und kühlem Naturjoghurt.

© 2026 TIME2TRI GmbH