



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BIRCHER MÜESLI-FRUCHTAUFSTRICH

Äpfel werden im Handumdrehen und ohne Kochen zu einem feinen Fruchtaufstrich, verfeinert mit knackigen Nüssen und Fruchtstücken. Für einen guten Start in den Tag!



### Zutaten

250 g	Äpfel (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
1/2 kl.	Banane
1 EL	gehackte Haselnüsse
1 EL	Rosinen

### Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. 250 g abwiegen und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Banane schälen, klein würfeln und zusammen mit Nüssen und Rosinen unterheben.
4. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.
5. Tipp: Statt einer Banane kann man auch eine Kiwi oder 2-4 frische Erdbeeren in Stückchen geschnitten unterrühren!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.