

Gegrilltes Müsli mit Früchten und Rosinen

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	3 Esslöffel
Bananen	2 Stk.
Pfirsiche	2 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	225 g
Rosinen / Sultaninen	3 Esslöffel
Birnensaft	¼ Liter
Haferflocken	300 g
Brauner Zucker	3 Esslöffel
Birnen	3 Stk.

Zubereitung:

Die Haferflocken mit dem Saft, 75 ml Wasser und den Rosinen verrühren. 2 Birnen waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel auf der Gemüsereibe raspeln. Die Birnenraspel mit dem Joghurt unter die Haferflocken rühren. Die restliche Birne und die Pfirsiche waschen, halbieren und das Kerngehäuse bzw. die Steine entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen oder den Backofengrill einschalten. Das Müsli in Gratinförmchen geben und die Früchte darauf verteilen. Die Butter in Flöckchen daraufgeben und mit dem Zucker bestreuen. Das Müsli im Backofen auf der obersten Schiene etwa 5 Minuten gratinieren, bis die Früchte leicht gebräunt sind.

Quelle: Frühstück und Brunch

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2129-Gegrilltes-Muesli-mit-Fruechten-und-Rosinen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at