



Ölz Dinkel Zopf

Dinkel-Vitalmüsli



Zutaten

- 200 g Ölz Dinkel Zopf
- 200 g frische Ananas geschält in 1 cm Würfel geschnitten
- 200 g Boskop Äpfel geschält, entkernt und in kleine ca. 1 cm Würfel geschnitten
- 100 g Mango geschält, in ca. 1 cm Würfel geschnitten
- 2 EL Korinthen (ersatzweise Rosinen)
- 100 g griechisches Joghurt
- 80 g brauner Zucker
- 100 g knusprige Dinkelflocken

Zubereitungszeit

8 min

1. Ölz Dinkel Zopf in Scheiben schneiden, kurz toasten und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.
2. Ölz Dinkel Zopf Würfel, Ananas, Äpfel, Mango und Korinthen mischen und auf 4 kleine Schüsseln verteilen.
3. Mit griechischem Joghurt, dem braunen Zucker und den knusprigen Dinkelflocken anrichten und garnieren.

Tipp:

„Wir bevorzugen für dieses Müsli lieber Korinthen gegenüber Rosinen. Korinthen sind kleiner, sehr saftig und haben in diesem Müsli einen wunderbar süßen Effekt. Das Ölz Dinkel-Vitalmüsli eignet sich ideal zur Resterl-Verwertung von einem übrig gebliebenen Ölz Dinkel Zopf.“