

## Hüttenkäse-Müesli mit Apfel und Dörraprikosen

### Zutaten

Für 2 Personen

180 g Sauermilch  
200 g Hüttenkäse nature  
2-3 EL Sanddornmark  
1 TL Zitronensaft  
2 Äpfel, an der Röstiraffel geraffelt  
6 Dörraprikosen, klein gewürfelt  
6 EL Gerstenflocken  
Apfelspalten und Aprikosen-würfelchen zum Garnieren



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 10 Minuten

1. Sauermilch und Hüttenkäse verrühren. Sanddornmark und Zitronensaft darunter mischen. Restliche Zutaten beifügen, kurz ziehen lassen.
2. Müesli in Gläser verteilen, garnieren und servieren.

Statt Sanddornmark Honig oder Birnendicksaft verwenden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 414 kcal, 20g Eiweiss, 9g Fett, 59g Kohlenhydrate.