Bircher Müsli mit Kokos und Orangen

Leicht ca. 20 Min.

Zutaten | 2 Portionen

Müsli:
200 g zarte Haferflocken
400 ml Milch
1 Apfel
3 EL Kokosraspeln
2 EL brauner Zucker
1 Bio Orange

Topping:
1 Orange
1 Clementine
1 Pink Grapefruit
60 g Cashewnüsse

Zubereitung

Die Orange waschen, die Hälfte der Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Apfel waschen und auf der Vierkantreibe grob reiben. Haferflocken, Apfel, Orangenschale, Orangensaft, Zucker, 2 EL Kokosraspeln, und die Milch miteinander vermischen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Am nächsten Tag die Schale der Orange samt der weißen Haut mit einem Messer entfernen und die Filets zwischen den Häuten heraustrennen. Mit der Clementine und der Grapefruit genauso verfahren. Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das Bircher auf Schüsseln aufteilen, Nüsse, Früchte und Kokosraspeln darauf servieren.