

## JODDLARMÜSCLI

*1 rött äpple, urkärnat och grovskuret (eller päron, banan)  
1 gult/grönt äpple, urkärnat och grovskuret (eller apelsin m.m.)  
1 1/4 dl fruktjuice  
2 msk lönnsirap  
2 dl havregryn  
2 1/2 dl naturell yoghurt  
2 msk hackad mandel  
2 msk russin  
1 tsk farinsocker*

Lägg de hackade äpplena i ett av kokkärlen. Tillsätt fruktjuicen och rör om. Rör i lönnsirapen och därefter havregrynen – till sist yoghurt, mandlar och russin. Blanda väl.

Fördela müsli i kåsor eller tallrikar och strö lite farinsocker ovanpå.

Anm: Färdigskurna äppelbitar marinerade med saften från en citron håller i ca 3 dagar i rumstemperatur.