

# DEMSKI Powerbeeren-Müsli



CAROLIN DEMSKI  
Filialleitung

» Powerbeeren kurbeln unseren Stoffwechsel an! «

## Guten Appetit!

- 1 Den DEMSKI Powerbeeren-Mix und die Bauchhof 6-Kornflocken mit Kokosblütenzucker bei mittlerer Hitze anrösten. Mit Kokosmilch ablöschen.
- 2 Zitronenschale, Zimt, Vanille, eine Prise Salz sowie die klein geschnittenen Trockenpflaumen dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten quellen lassen.
- 3 Vom Herd nehmen und kleingeschnittenes Obst mit Zitronensaft unterrühren.
- 4 **MEIN TIPP:** Mit gerösteten Kokoschips oder Mandelblättern dekorieren.



### Zutaten

für 2 – 4 Portionen

<b>50 g</b>	DEMSKI-PREMIUM Powerbeeren-Mix
<b>50 g</b>	Bauchhof 6-Kornflocken
<b>40 g</b>	Kokosblütenzucker
<b>150 ml</b>	Kokosmilch
<b>½</b>	unbehandelte Zitrone
<b>Prise</b>	Zimt & Vanille
<b>Prise</b>	Salz
<b>3</b>	Trockenpflaumen
<b>je 1</b>	Apfel, Nektarine & Banane
<b>1 Handvoll</b>	Heidelbeeren

### Einkaufs-Tipp

DEMSKI PREMIUM  
Powerbeeren-Mix

