

Müslí mit Joghurt und Weintrauben aus dem Ofen

Zutaten:

- 1 Becher Joghurt (Bio, 3,5 % Fett)
- 3-4 gehäufte EL Müslí
- 150 g Weintrauben (vorzugsweise kernlos)
- 1 TL Honig
- etwas Zimt
- etwas Minze
- ggf. ein Spritzer Zitronensaft

Anleitung:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Trauben von den Stielen entfernen, waschen, ggf. von den Kernen befreien. Auf ein kleines Backblech oder in eine kleine Auflaufform geben. Einen Teelöffel Honig hinzufügen und etwas Zimt darüber streuen. Alles gut miteinander vermengen. Für ca. 10 auf mittlerer Schiene im Backofen weich werden lassen. In der Zwischenzeit Müslí auf einen großen Teller geben. Ein Teil des Tellers für die Weintrauben frei lassen. Die fertigen Weintrauben auf der freien Seite anrichten. Etwas frische Minze dazugeben und schließlich den Joghurt über Müslí und Weintrauben verteilen. Sofort genießen.

Tipps:

Wer es gerne etwas säuerlicher mag, der sollte einfach ein paar Spritzer Zitrone hinzufügen. Ich nutze gerne Müslí aus Hafer, Dinkelcrunchy oder auch Mandel und ich finde, dass diese Mischung auch ganz wunderbar zu den Weintrauben passt.