

## Aprikosen-Müsli mit Walnuss-Zimt-Crunch

---

### Zutaten für 1 Portion:

50 g Blütenzarte Köllnflocken  
10 g gehackte Walnüsse  
5 g brauner Zucker  
1/2 TL Zimt  
150 g frische Aprikosen (alternativ: aus der Dose)  
250 ml Kölln Smelk® Classic oder mit Vanille-Geschmack



### Zubereitung:

10 g Blütenzarte Köllnflocken, Walnüsse, Zucker und Zimt mischen und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett karamellisieren. Abkühlen lassen.

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Restliche Köllnflocken, Aprikosen und Walnuss-Zimt-Crunch mischen und mit Kölln Smelk® servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

### Nährwerte pro Portion::

12 g Eiweiß, 68 g Kohlenhydrate, 9 g Ballaststoffe, 13 g Fett, 437 kcal, 1841 kJ