

Rezept

## Beeriger Müsli-Auflauf

Ein Rezept von Beeriger Müsli-Auflauf, am 30.04.2025

### Zutaten

<b>150 g</b> Früchtemüsli	<b>50 g</b> getrocknete Cranberrys
<b>250 g</b> Joghurt	<b>2-3</b> Äpfel
<b>3</b> Eier	<b>2 EL</b> Honig
Salz	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestreuen	

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

### Zubereitung

1. Früchtemüsli und Cranberrys mischen. Joghurt darübergießen. Quellen lassen.

---

2. Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform (20 x 30 cm) fetten. Die Äpfel gründlich waschen, trockenreiben, vierteln und dabei die Kerngehäuse entfernen. Die Schale der Viertel 3- bis 4-mal längs einschneiden.

---

3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Honig und 1 Prise Salz aufschlagen und unter das Müsli ziehen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

---

4. Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Die Apfelspalten darauf legen. Alles im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.