

Rezept

Beeriger Müsli-Auflauf

Ein Rezept von Beeriger Müsli-Auflauf, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Früchtemüsli	50 g getrocknete Cranberrys
250 g Joghurt	2-3 Äpfel
3 Eier	2 EL 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.