



Bratapfelaufbau mit Topping aus kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten



Wartezeit:
ca. 15 Minuten



Zutaten für 8 Portionen

20 g Rosinen
240 g Äpfel
0,5 Packungen Puddingpulver,
Vanille (18,5 g)
250 ml Milch, 3,5 % Fett
20 g Zucker
4 Stk. kinder Riegel
50 g Haferflocken
80 g Marzipan Rohmasse,
ohne Zuckerzusatz

Utensilien:

Küchenwaage, Messer, Schnei-
debrett, Auflaufförmchen

Portionen: 8 Auflaufförmchen
Pro Portion: 95 g (1 Auflaufform)
Pro Portion: 195 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosinen in Wasser einweichen. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. kinder Riegel grob hacken und mit Haferflocken, Marzipan und Rosinen vermengen. Pudding in kleine Auflaufförmchen geben, Apfelscheiben fächerartig darauf verteilen und nochmals etwas Pudding auf die Äpfel geben. Dann kinder Riegel-Marzipan-Masse darübergeben und auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Min backen. Kurz abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Um Zeit zu sparen könnt ihr auch einen fertigen Pudding aus dem Kühlregal nutzen.