

# Apfelknuspergratin mit Dessert-Soße für Kinder

Ein süßer Auflauf aus Äpfeln mit knusprigem Müsli für Kinder

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (etwa 2 l Inhalt):

Butter

### Zutaten:

1 kg Äpfel

etwa 2 EL Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)

50 g Butter

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Dr. Oetker Vitalis

Knuspermüsli oder Früchte Müsli

### Dessert-Soße:

2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack ohne Kochen

500 ml Milch

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Fette die Auflaufform mit Butter. Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Zubereiten:

Schäle und viertel die Äpfel. Schneide die Viertel in Spalten und beträufle sie mit dem Zitronensaft.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Schichte die Apfelspalten in die Form. Lass Butter und Zucker zusammen in einem Topf schmelzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mische dann das Müsli mit einem Kochlöffel gut unter.
- 4 Verteile die Müslimasse auf den Apfelspalten und stelle die Form auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

### 5 Dessert-Soße:

Rühre die beiden Päckchen Dessert-Soße mit Milch nach Packungsanleitung an und serviere sie zu dem warmen Apfelknuspergratin.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Rühre 1 gestr. TL gemahlene Zimt unter die Müslimasse.

