



Ein Projekt der Grundschule
Taufkirchen (Vils)

Kachkiste

Apfel mit Haferkruste, warmes Dessert mit knuspriger Kruste

Zutaten für 2 Portionen: 1 Apfel, etwas Saft, 100 g Haferflocken, 1 Schuss Milch, 1 Prise Zimt, 1 Packung Vanillezucker, 15 g Butter , 1 Ei

2 Auflaufformen, 1 Messer, 1 Schneidebrett, 1 Schüssel, 1 Löffel

Den Apfel in Stücke schneiden und in eine kleine Auflaufform geben. Einen Schluck beliebigen Saft dazugeben.

Die Haferflocken mit etwas Milch, wenig Zimt, Zucker und der weichen Butter vermengen und auf das Obst streichen. Es sollte eine dünne durchgehende Schicht sein.

Im Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten backen, wenn möglich mit Grill.

Wenn die Kruste goldgelb ist, ist es fertig.

Idee:

Es kann beliebiges Obst verwendet werden.

In die Kruste kann man z.B. auch kleine Mengen gehobelte Mandeln oder Knusper-Müsli geben.

