Warmer Apfelmüslikuchenauflauf

Zutaten	4	große	Äpfel
	4	EL	gehackte o. gemahlene Mandeln
	8	EL	Fertigfrühstücksbrei (trocken)
	1	Pack	Vanillezucker
	5	EL	Ahornsirup oder Agavendicksaft
	½	Pack	Soja- o. Hafersahne (alt. Getreidemilch)
	50	ml	Apfelsaft
		ggf.	etwas Sherry, Zimt, Rosinen ...
"Beilage"			Sojavanillejoghurt, 'dicke' Vanillesauce, oder aufgeschlagene Sahne (Soja/Kokos/Hafer)

\+ + + +

Machen

Äpfel schälen und relativ klein würfeln und in eine flache Auflaufform verteilen. Restliche Zutaten einrühren, dass der "Teig" gut feucht ist. Eventuell noch etwas Apfelsaft, Sahne oder Süßungsmittel dazugeben.

--> Wenn der Teig zu trocken ist, wird der Kuchen bockelhart, da das Müsli noch stark aufquillt!

Das ganze geht dann fix für etwa 30 Minuten in den Ofen (mitte/oben) bei 220 Grad. Nach dem Backen den Kuchen leicht auskühlen lassen.

Dazu kann eine der oben genannten "Beilagen" gegessen werden