

## Süßer Auflauf



### Zutaten

für 4 Personen

250 g Schweden-Brötchen (Krispröller)  
100 g Mohn (ungemahlen)  
1 l Haferdrink  
500 g Äpfel  
100 g Mandelsplitter  
1 Pk Vanillezucker  
1 Pk Soja-Vanillepudding

### Zubereitung

Die Schweden-Brötchen in eine Auflaufform grob zerbröseln. Haferdrink und Mohn in einen kleinen Topf geben, kurz aufkochen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Danach über die Schweden-Brötchen geben.

Die Äpfel von ihren Kernen befreien, in kleine Würfel schneiden und über den Brötchen verteilen. Alles mit Vanillezucker bestreuen, leicht durchmischen und mit dem restlichen Haferdrink übergießen.

Die Mandelsplitter auf die ganze Masse verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft 25 Minuten backen.

Noch warm mit Vanillepudding servieren.