



Buebefuetter mit Apfelmus

Einfach, schnell, verführerisch.... Kann warm oder auch kalt serviert werden.

Zutaten

150g	Haferflocken*
50g	Butter
100g	Vollrohrzucker*
	Apfelmus, nach Belieben
	etwas Rahm

Zubereitung

Haferflocken, Butter und Vollrohrzucker in einer Bratpfanne mischen und unter ständigem Rühren gut anrösten bis der Zucker karamellisiert.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Kuchenblech etwas auskühlen lassen und in mundgerechte Stückli brechen.

Apfelmus in Gläser verteilen, Buebefuetter darauf geben und mit etwas Rahm garnieren. Sofort servieren.

Schmeckt warm am besten, ist aber auch ausgekühlt immer noch sehr fein!

Das Buebenfuetter kann in einer Blechdose oder im Tupper gut verschlossen ein paar Tage aufbewahrt werden.

*Diese Artikel sind im Mühleladen und im Onlineshop erhältlich

Nach einem alten Rezept von Steiner Liliane