



## Fruchtiger Kuchenauflauf

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gefrorene Beeren
- Puderzucker
- Frische Beeren



#### **ZUBEREITUNG:**

1. Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Nun die Schwarz-Weiß Kuchen von B:PURE in einer Schüssel zerbröseln und die gemahlene Haselnüsse sowie die gefrorenen Beeren hinzufügen.
2. Alles zusammen vermischen und in 4 kleine Auflaufförmchen füllen.
3. Die Masse noch mal etwas andrücken und für 12 Minuten in den Backofen geben.
4. Direkt mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Beeren genießen.

Zubereitungsdauer: 20 Minuten, inkl. Backzeit

**GUTEN APPETIT!**