# Käsekuchen im Apfel mit Granola (Knuspermüsli)

**Zutaten für 2 Personen**

**Für den Käsekuchen im Apfel:**

- **2 Äpfel**
- **125 g Magerquark**
- **etwas Zitronenschalen**
- **Rohrrohrzucker nach Geschmack**
- **1 Eigelb**
- **1 El Vanillepuddingpulver**

**Zubereitung:**

- **Äpfel aushölen**
- **die restlichen Zutaten in einer Schüssel miteinander mischen**
- **und in die Äpfel füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen**

**Granola**

**für 6 Personen**

- **35 Gramm Haferflocken** (kernig)
- **35 Gramm Walnüsse**
- **20 Gramm geschrotete Leinsamen**
- **30 Gramm Salatkerne-Mischung**
- **0,5 Esslöffel Honig**
- **1 Esslöffel Kokosöl**
- **1 Prise Salz**

Walnüsse hacken. In einer Schüssel Haferflocken, Walnüsse, salatkerne und Leinsamen mit Honig, Salz und Kokosöl mischen. Eine Pfanne erhitzen und Granola darin ca. 7 Minuten goldbraun rösten. Granola über die Äpfel streuen.

Guten Appetit 😊