



Ofenschlupfer

Für 4 Personen | ca. 80 Minuten

Der Ofenschlupfer ist wohl die wahrscheinlich leckerste Resteverwertung der Welt. Denn dafür werden Weißbrot oder Brötchen vom Vortag verwendet. Mit Milch, Butter und anderen feinen Zutaten verwandeln sie sich in das badischste aller Desserts. Da werden Kindheitserinnerungen wach...

Zutaten

- 5 Brötchen vom Vortag
- 2 große Äpfel
- 100 g Rosinen
- 500 ml Weidemilch (3,8 % Fett) von Schwarzwaldmilch
- 100 ml Schlagsahne (32 % Fett) von Schwarzwaldmilch
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 25 g Süßrahmbutter von Schwarzwaldmilch
- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Tresana Natur von Schwarzwaldmilch

Serviervorschlag

Einzelne Portionen abstechen und in eine Dessertschale geben. Dazu ein paar eiskalte Tresana-Nocken reichen. Kurz vor dem Essen über den Ofenschlupfer geben – die Kombination aus warm und kalt bzw. fluffig und cremig ist ein Hochgenuss.

Zubereitung:

Die Rinde der Brötchen abreiben und dann in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Vanillestange halbieren und das Mark auskratzen. Zusammen mit Milch, Sahne, Rosinen, Salz, Zimt und Zucker kurz aufkochen, dann leicht abkühlen lassen. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Die noch warme Milch mit den Eiern verquirlen und über die die Brötchenscheiben geben. Dabei die Rosinen zurückbehalten. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Dann die Brötchenscheiben abwechselnd mit den Äpfeln in die Auflaufform geben. Zwischendrin immer mal wieder einen Teelöffel Tresana Natur zugeben.

Dann die Rosinen über dem Ofenschlupfer verteilen und für etwa 40 Minuten backen.