

Echt schwäbisch: der Ofenschlupfer



[caption id="attachment_7993" align="center" width="496" caption="Ofenschlupfer mal anders: mit



frischen Beeren der Saison"]

[/caption]

Bevor Johannes in den verdienten Urlaub geht, hat er für uns noch ein Leibgericht zubereitet: den schwäbischen Ofenschlupfer. In diesem Rezept nimmt er dazu statt altbackener Weckle lieber Hefezopf. Im Original wird der Ofenschlupfer im Wechsel mit Apfelscheiben (und eventuell Rosinen) geschichtet. Diese Rezeptur empfiehlt zur Abwechslung Früchte der Saison. In Verbindung mit süßer Sahne-Eiercreme wird daraus ein unwiderstehliches Gericht für Naschkatzen. Egal zu welcher Jahreszeit.

Hier das Rezept:

Ofenschlupfer mit frischen Beeren und Früchten

Zutaten:

- 500 Gramm verschiedene Beeren und Früchte nach Saison
- Zucker nach Geschmack
- Mark von einer Vanilleschote
- 6 Eier
- 400 ml Milch
- 400 ml Sahne
- Prise Salz
- 400 Gramm Hefezopf in Scheiben geschnitten
- 20 Gramm Butter zum Ausfetten
- Etwas Puderzucker

Herstellung:

1. Die Sahne, Milch, Eier, Vanillemark, Zucker und eine Prise Salz mit einem Schneebesen zerquirlen.
2. Eine Backform mit der Butter ausfetten, dann abwechselnd in einzelne Schichten den Hefezopf sowie Beeren und Früchte einlegen. Die letzte Lage sollte mit Hefezopf belegt werden.
3. Dann die Eier-Milchmischung übergießen und im Backofen bei ca. 180 Grad ca. 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen. Dazu passt hervorragend eine Vanille-Sauce.

Tipp: 'Schmeck den Süden' - Gastronom Georg Barta überstreut den Ofenschlupfer vor dem Backen noch mit süßen Butterbrösel. Dann wird`s richtig knusprig.