

Typisch Schwäbisch: Ofenschlupfer



Ein saftiger Apfel-Hefezopfauflauf: Der Ofenschlupfer

Rezepte für Ofenschlupfer finden sich im Internet und in Büchern reichlich. Doch nur wenige Quellen zeigen Möglichkeiten, denn saftigen Auflauf auch ansprechend zu servieren. Dieser Blog enthält einen Trick, wie Gerichte aus großen Formen oder Schüsseln schnell und sauber angerichtet werden können.

Zutaten

- 2 Äpfel (z.B. Boskop)
- 350 g Hefezopf oder Weißbrot
- 800 ml Milch
- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 50 g Walnüsse, gerieben
- 2 EL Rosinen
- 1 Vanilleschote
- etwas Zimt
- 25 g Butter zum Ausfetten der Form
- Kakaopulver zum Bestreuen

Extra: Vanilleesoße

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen.

Die Eier mit der Milch verrühren, Zimt, Vanillemark und 100 g Zucker untermischen.

Den Hefezopf bzw. das Weißbrot in dünne Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform gut mit Butter ausstreichen und mit geriebenen Walnüssen bestreuen.

Eine Lage Hefezopfscheiben fächerförmig in die Form schichten. Darauf eine Lage Apfelscheiben und Rosinen verteilen. Mit dem Rest Hefezopf und Apfelscheiben ebenso verfahren. Die Letzte Schicht sollte aus Hefezopfscheiben bestehen.

Das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen.

Den Ofenschlupfer bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen.

Zum Servieren etwas Vanillesoße in den Teller geben. Mit einem großen Eisportionierer eine Kugel Ofenschlupfer ausstechen und auf den Soßenspiegel setzen. Mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.