

## Süße Hefezopf-Apfel Kratzete



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Hefezopf (am Besten vom Vortag)
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Apfel
- 80 g Weinbeeren oder getrocknete Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Zimt
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 200 g Apfelmus
- 400 ml Vanillesoße



### Zubereitung

Den Hefezopf in 1 cm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Zimt und die Weinbeeren in einem Topf leicht erwärmen (nicht kochen). Dann den Topf beiseite stellen. Apfel waschen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in die warme Milch-Sahnemischung rühren.

Die Eier trennen. Eigelbe in die leicht warme (nicht heiße!) Milch-Apfelmischung einrühren. Dann die Milch-Apfelmischung über die Hefezopfwürfel gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz halb steif schlagen. Dann das Eiweiß unter die Masse heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Masse dazu geben. Auf kleiner Flamme zugedeckt 4-5 Minuten backen. Dann wenden und in kleine Stücke zerrupfen (kratzen).

Mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus und Vanillesoße servieren.