Ofenschlupfer mit Äpfeln

Dessert » Apfel-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 300g Weißbrot
» 50g Rosinen
» 600g Apfel/Äpfel
» 1 Vanilleschote(n)
» 150ml Milch
» 100g Zucker
» 4 Ei(er)
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Das Brot in Scheiben schneiden. Rosinen abbrausen und abtropfen lassen. Die Äpfel waschen, trockentupfen und in feine Spalten schneiden. Mit den Rosinen vermengen. Das Brot und die Apfel-Rosinen-Masse in die Auflaufform schichten. Mit Brot abschließen. Den Ofen auf 150°C vorheizen.

2. Die Vanilleschote aufritzen und das Mark herausschaben. Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf erhitzen. Die Schote entfernen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, dann langsam in die heiße Milch einrühren. Über den Auflauf gießen. Ca. 30min backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu schmeckt eine Vanillesoße.

Tipp: Rosinen in Rum einlegen. Apfel-Rosinen-Masse mit Zimt verfeinern.

Nährwerte: 615kcal/E17g/F10g/KH110g pro Portion

angelegt am: 28.02.2005 Rezept-Nr: 1595

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke