



Bregenz 2014

Ofenschlupfer,

Reste genießen!

Arbeitsmaterial:

Auflaufform, Schüssel, Schneebesen, Messer und Schneidebrett

Da es ein Resteessen ist, können die Mengen und Inhalte flexibel gehandhabt werden. Wenig Eier können durch mehr Milch ersetzt werden, dann eventl. Vanillepuddingpulver dazu. Natürlich kann in die Milch auch Sahne gemischt werden, oder übrige andere Rahmerzeugnisse. Man kann Rosinen dazutun und/oder verschiedene gehackte Nüsse oder Mandeln. Auch passt verschiedenes Obst, wie Aprikosen, Kirschen, Johannisbeeren, Holunderbeeren, etc.. Aber der Klassiker geht so:

Rezept für 8 Personen:

8 altbackene Milchbrötchen oder entsprechende Menge Hefezopf o.ä.ä.ä.

8 große Äpfel, ca. 1 kg (Boskop, Elstar, o.a.)

1 L Milch

4 Eier

4 EL Zucker

1 Bio-Zitronenschale, gerieben

Butterflöckchen

Hefezopf, Brötchen oder ä.ä.ä. würfeln.

Eier, Zucker, Milch und Zitronenschale in der Schüssel mit dem Schneebesen gut vermischen. Brotwürfel darin einweichen. Bis alles gut aufgesogen ist, kann man die Äpfel schälen, würfeln und dann auch in die Schüssel geben. Gut vermischen und kurz durchziehen lassen. Das Brot sollte gut durchweicht und keine Flüssigkeit übrig sein.

In die gebutterte Form geben, gut zusammendrücken und mit Butterflöckchen belegen.

Bei 200°C etwa 1 h backen.

(Gabi Erne, von meiner Großmutter)