

THE FLYING SCHLEMMER

SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFA

Ein Rezept von Sterneköchin Alina Meissner Bebrout/ Bibraud / Ulm

Rezept für 4 Personen

Ofenschlupfa

4 alte Brötchen (oder im Idealfall
altes Hefegebäck)
4 süß/säuerliche Äpfel (Braeburn ist
mein Favorit)
500 ml Milch
50 g Butter
50 g Zucker
1 EL Zimt
1 Vanillestange
3 Eier



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFA

Ein Rezept von Sterneköchin Alina Meissner Bebrout/ Bibraud / Ulm

Zubereitung

Ofenschlupfa

Zimtzucker und Butterflocken für den Extracrunch oben drauf und zum fetten und zuckern der Auflaufform. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das alte Gebäck in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, den Apfel schälen in feine Spalten schneiden und mit in die Schüssel geben. Die Milch mit der Butter dem Zucker und dem Zimt aufkochen und über die Semmel-Apfelmischung geben sodass das alte Brot die Flüssigkeit aufnimmt. Die Eier dazu geben, kurz vermengen und in die gefettete, gezuckerte Auflaufform geben, anschließend die restlichen Butterflocken und den Zimtzucker gleichmäßig drüber geben. Für 20-30 min im Ofen backen.

Ich serviere den Ofaschlupfa, oder hochdeutsch Ofenschlupfer am liebsten mit Vanilleeis.



Zum Podcast

