

Ofenschlupfer

Resteverwertung ganz einfach

aus: Johanna Handschmann, Aufläufe aus der Vollwertküche, GU

Diese Leckerei aus Schwaben kann in der Vollwertküche wieder eine Renaissance erleben. Zudem eignet sich dieses Gericht hervorragend zur Verarbeitung von altbackenem Kuchen oder Plätzchen.

Zutaten für 4 - 6 Personen:

5 altbackene Weizenvollkornbrötchen oder etwa 300 g trockene Rührkuchenreste oder Plätzchen
etwa $\frac{1}{2}$ l Milch (je nachdem, wie trocken die „Reste“ sind), (altes Brot nehmen wir auch)
500 g - 600 g säuerliche Äpfel (zum Beispiel Boskop)
50 g ungeschwefelte Sultaninnen oder Rosinen
etwa 50 g Zuckerrohrgranulat oder 60 g Honig (je nach Süße der Früchte und der Kuchenreste)
 $\frac{1}{2}$ Teel. Zimtpulver
50 g Mandeln oder Haselnüsse, grob gehackt
2 - 3 Eßl. Rum oder Wasser und einige Tropfen Rumaroma
100 g Sahne
2 - 3 Eier
20 g Butter (nur bei Brötchen)

Für die Form: Butter

Vorbereitungszeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: 30 - 35 Minuten

- Die trockenen Brötchen, Kuchen oder Plätzchen in der Hälfte der Milch einweichen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, die Reste aber noch nicht ganz aufgeweicht sind, noch etwas Milch nachgießen und die Brötchen beziehungsweise Kuchenstücke wenden.
- Die Äpfel waschen, halbieren, vom Kernhaus befreien und in eine mittelgroße Schüssel hinein mittelgrob raspeln oder stifteln. Die Sultaninen oder Rosinen mit etwa 1 Tasse kochendem Wasser überbrühen, 2 - 3 Minuten stehenlassen, dann in ein Sieb abgießen und mit dem Granulat oder Honig, dem Zimtpulver, drei Vierteln der Nüsse und dem Rum oder Wasser und Rumaroma unter die Äpfel mischen.
- Den Backofen auf 200° (Gas 2 $\frac{1}{2}$ - 3) vorheizen. Eine flache oder hohe Auflaufform fetten.
- Die eingeweichten Brötchen oder Kuchenreste mit den Fingern grob zerpfücken, mit der Apfelmasse vermischen und in die Form füllen.
- Die Sahne mit den Eiern verquirlen, gleichmäßig über den Auflauf verteilen, einziehen lassen und die Oberfläche glattstreichen. Noch mal überprüfen, ob die Masse saftig ist und gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit nachgießen. Eventuell die Butter in Stückchen darauf verteilen und die restlichen Nüsse darüberstreuen.
- Den Ofenschlupfer auf der unteren Schiene des Backofens 30 - 35 Minuten backen, bis die Masse gestockt und gebräunt ist. Dann den Ofen abschalten und den Auflauf noch etwa 10 Minuten im Backofen stehenlassen.
- Den Auflauf warm oder kalt servieren.

bitte umblättern

Das paßt dazu: Vanille- oder Weinschaumsauce und geschlagene Sahne

Varianten: Für den Ofenschlupfer eignen sich als Obsteinlage auch sehr gut andere Früchte, wie zum Beispiel Kirschen oder Zwetschgen.

Tip: Wenn Sie frische Brötchen verwenden, brauchen Sie nur ungefähr $\frac{1}{4}$ l Milch und 50 g Sahne, da diese weniger Flüssigkeit aufsaugen. Frische Brötchen können Sie gleich in Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Apfelmasse, den Nüssen und der Eiermilch in die Form einschichten. Wenn die Kuchen oder Plätzchenreste so hart sind, daß sie in der angegebenen Zeit nicht aufweichen, können Sie diese mit einem elektrischen Zerkleinerungsgerät zerbröseln.