

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Ofenschlupfer (Apfel-Brot-Auflauf)

ZUTATEN FÜR 2-4 PERSONEN

50 g Rosinen
2-3 Brötchen vom Vortag (ca. 150 g)
2-3 größere Elstar-Äpfel
300 ml Milch
3 Eier und zusätzlich 3 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
2 Essl. Paniermehl
40 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben
Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Rosinen waschen und abtropfen lassen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in Spalten und dann in Scheiben schneiden.

Milch, Eier, Eigelb und Zucker verrühren. Brot und Äpfel abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten. Als letzte Schicht Brötchen Scheiben drauflegen, mit Butter flocken belegen, mit der Eiermilch übergießen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 150 °C/Umluft 125 °C/ Gas: Stufe 1) 30-40 Minuten goldbraun backen. Auflauf herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit warmer oder kalter Vanillesoße servieren.

Restaurant Omas Küche im Liesele

Höllstraße 3 | D-78315 Radolfzell

Telefon +49 (0) 7732 972 215 | www.liesele.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu