Rezept

Ofenschlupfer mit Vanilleschaumsauce

Ein Rezept von Ofenschlupfer mit Vanilleschaumsauce, am 29.04.2024

Zutaten

- **100 g** gemischte Trockenfrüchte
- **2** Brötchen vom Vortag (oder ca. 100 g altbackener Hefezopf oder Brioche)
- **100 g** Sahne
- **3** Eier (Größe M)
- **1 EL** Mandelblättchen
- 1/2 l Milch
- **1** geh. EL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver
- Fett für die Form
- 1-2 EL Rum oder Apfelsaft
- **1** große Birne
- **1** Vanilleschote
- **100 ml** Milch
- **40 g** Zucker
- Puderzucker zum Bestreuen
- **4** Eigelbe
- **2 EL** Zucker
- **100 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180 °) vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 cm Länge) einfetten. Trockenfrüchte etwas kleiner schneiden und in Rum oder Apfelsaft einweichen.

2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Birne waschen und abtrocknen, dann vierteln und entkernen. Die Viertel in Spalten schneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen, die Hälfte des Vanillemarks für die Sauce beiseitestellen. Sahne, Milch, Eier, Vanillemark und Zucker verquirlen.

3. Brötchenscheiben, Birne und Trockenfrüchte vermischen, in die Auflaufform geben und mit der Eiersahne begießen. Alles mit Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen, dabei zwischendurch, falls nötig, mit Alufolie abdecken.

4. Inzwischen für den Vanilleschaum 3 EL Milch mit Eigelben und Stärke oder Puddingpulver glatt rühren. Beiseitegestelltes Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote, Zucker und restliche Milch aufkochen. Mit einem Schneebesen die angerührte Stärke-Mischung in die kochende Milch-Mischung einrühren, einmal unter Rühren aufkochen, dann abkühlen lassen. Vanilleschote herausnehmen.

5. Die Sahne steif schlagen. Sauce mit dem Pürierstab schaumig schlagen, Sahne unterheben. Ofenschlupfer mit Puderzucker bestreuen und mit der Sauce servieren.