

Rezept

Ofenschlupfer mit Äpfeln

Ein Rezept von Ofenschlupfer mit Äpfeln, am 14.04.2026

Zutaten

800 g Äpfel	Saft von 1/2 Zitrone
8 Brötchen vom Vortag	3 Eier
1/2 l Milch	200 g Sahne
Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
50 g gehobelte Mandeln	50 g Rosinen
Fett für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden. In eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen.

2. Brötchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eier trennen. Milch mit Eigelben, Sahne, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Eine große flache Auflaufform fetten. Äpfel, Brötchen, Mandeln und Rosinen in Lagen einschichten. Mit Brötchen abschließen. Die Milchschiung darüber gießen.

4. Ofenschlupfer im Backofen (Mitte, Umluft 175°) in 35 Min. goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäuben und heiß aus der Form mit warmer oder kalter Vanillesauce servieren.