

Rezept

Schwäbischer Ofenschlupfer

Ein Rezept von Schwäbischer Ofenschlupfer, am 09.06.2026

Zutaten

25 g Rosinen	1-2 EL Rum oder Apfelsaft
2 Brötchen vom Vortag	1 großer säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
½ Vanilleschote	100 g Sahne
100 ml Milch	3 Eier
40 g Zucker	Fett für die Form
1 EL Mandelstifte	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Auflaufform von 20 cm Länge oder 1 Springform von 20 cm Ø (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht
| **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. Die Rosinen in Rum oder Apfelsaft einweichen, die Brötchen in 2 cm große Würfel schneiden. Apfel abspülen, trocken tupfen, vierteln, entkernen und die Viertel in Spalten schneiden. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, Vanillemark und Zucker verquirlen.
2. Brötchenwürfel, Apfelspalten und Rosinen in die Form geben. Eiersahne darübergießen. Mit Mandelstiften bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. backen, dabei zwischendurch evtl. abdecken. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.