

REZEPT VON KARO SCHENK | WEINGUT SCHENK

OFENSCHLUPFER MIT VANILLESOSSE

Zutaten für 4 Personen

OFENSCHLUPFER

4 säuerliche Äpfel
Calvados
Zimt, Zucker
4 alte Brötchen
300 ml Milch
Zucker nach Geschmack
3 Eier
100 g geröstete Mandelstifte

VANILLESOSSE

0,5 l Milch
½ Vanilleschote
2 Eigelbe
35 g Zucker
1 EL Stärke



Zubereitung

1. ½ **Vanilleschote** auskratzen, **0,5 l Milch** mit der ausgekratzten Schote und dem Vanillemark **aufkochen**. Separat **2 Eigelbe** und **35 g Zucker** schaumig schlagen und **1 EL Stärke** unterrühren.
2. Unter Rühren die **Milchmischung unter die Eigelbe rühren**. Die **Mischung** zurück in den Topf geben und **nochmal erhitzen**. Sie soll nicht kochen, sondern nur aufwallen.
3. **Vier Äpfel** grob würfeln **mit Calvados** (nach Belieben) und **Zimt-Zucker** mischen und etwas ziehen lassen.
4. **Brötchen** in Scheiben schneiden. **Milch mit den Eiern und dem Zucker** (je nach Geschmack) verquirlen und die Brötchenscheiben darin einweichen.
5. **Dessertringe einfetten**, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dann **in den Ring schichten**. Erst **Brötchen**, dann **Mandelsplitter** dann **Äpfel**, dann wieder Brötchen, Mandelsplitter und zuletzt Äpfel. Im vorgeheizten Backofen **bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen**. Dazu die **Vanillesoße** reichen.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

