

OFENSCHLUPFER-GRUNDREZEPT

1 Form (20x30cm) | Zubereitungszeit: 30 Minuten | Backzeit: 60 Minuten



ZUTATEN:

Für den Auflauf:

- 6 Brötchen vom Vortag
- 6 große Äpfel z.B. Golden Delicious
- 3 Eier (L)
- 500 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 50 g Butter
- gehobelte Mandeln

Für die Vanillesoße:

- 500 ml kalte Vollmilch
- ½ Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 15 g Stärke
- 2 frische (!) Eigelbe

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **175 Grad** vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.
2. Zuerst **6 große, süßliche Äpfel** waschen, schälen, entkernen und in 1-2mm dicke Scheiben hobeln und beiseite stellen.
3. Dann **6 Brötchen vom Vortag** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Endstücke der Brötchen beiseite legen. In einer Schüssel **3 Eier (L)**, **500 ml Milch** und **1 EL Zucker** gut verquirlen.
4. Ein paar Brötchenscheiben kurz in die Eier-Milch tauchen und als Boden in die Auflaufform legen. Diese mit einer Schicht Äpfeln belegen. Dann eine zweite Lage Brötchen in die Eier-Milch tauchen und auf die Äpfel legen. Eine Schicht Äpfel darüber schichten, dann eine letzte Schicht eingetauchter Brötchenscheiben. Die Endstücke der Brötchen nun mit der Schnittkante nach oben auf den Auflauf legen. **50 g Butter** in kleinen Flöckchen auf der Oberfläche verteilen, dann mit gehobelten Mandeln und dem restlichen Zucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen **ca. 1 Stunde backen**. Nach 45 Minuten Backzeit überprüfen, ob der Ofenschlupfer nicht zu dunkel wird. Sollte dies der Fall sein einfach den Auflauf mit Alufolie abdecken.
6. Währenddessen die Vanillesoße zubereiten: Dafür **300 ml Milch** in einen Topf geben, **eine halbe Vanilleschote** auskratzen und sowohl Mark als auch Schale zur Milch geben. Auf mittelhoher Stufe erwärmen, jedoch nicht kochen.
7. In einer kleinen Schüssel **200 ml Milch**, **50 g Zucker** und **15 g Stärke** mit einem Schneebesen verquirlen, bis alle Klümpchen gelöst sind. In einer weiteren Schüssel **zwei frische Eigelbe** bereitstellen.
8. Die Vanilleschote aus der Milch entfernen, dann unter ständigem Rühren die Stärke-Milch-Mischung unterrühren. Nun zügig auch die Eigelbe einrühren. Die Hitze hochschalten und die Milch unter Rühren aufkochen lassen, bis sie eindickt. Dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
9. Den Ofenschlupfer aus dem Ofen holen, in Stücke teilen und mit Vanillesoße servieren. .