

## Ofenschlupfer

Typisch schwäbisches Rezept der Resteverwertung.

### Zutaten (für 4 Portionen) :

6 alte Wecken (Brötchen),  
2 säuerliche Äpfel (800 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
50 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
50 g Rosinen,  
50 g Mandelblättchen,  
2 Eier,  
500 ml Milch,  
1 Prise Salz,  
1 Prise Zimt,

Butter zum Ausfetten der Auflaufform.

### Zubereitung der Ofenschlupfer :

Die Wecken (Brötchen) in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine passende Auflaufform mit Butter ausfetten.

Die Milch mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Salz, und Zimt mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

In die Auflaufform eine Lage Wecken legen. Darauf eine Lage Apfelscheiben geben und Rosinen und Mandelblättchen darauf streuen. Das Ganze wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Lage müssen Wecken sein.

Die Eiermilch darüber gießen und etwas stehen lassen bis die Wecken durchweicht sind.

Die Ofenschlupfer bei 180 °C mit Ober- Unterhitze 45 Min. backen. Rechtzeitig mit Backpapier oder Alu-Folie abdecken, damit die Ofenschlupfer nicht zu braun werden.

### Tipp der Aalener Kochbären :

Dies ist ein Rezept für die Resteverwertung. Es können alte Wecken, aber auch alter Hefezopf verwendet werden. Bei der Verwendung von altem Hefezopf entfällt die Zugabe von Rosinen und Mandeln. **Allerdings** – typisch schwäbisch ist die Verwendung von altem Hefezopf nicht! Den alten Hefezopf tunkt der Schwabe in seinen Morgenkaffee.

