

Ofenschlupfer mit Vanille

Zutaten für 4 Pers.:

250 g	altbackenes Weißbrot
4	Eier
300 g	Sahne
1,1 l	Milch
50 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
4 EL	Rosinen
3	Äpfel
1 EL	Butter für die Form

Vanillesauce:

1	Vanilleschote
45 g	Stärke
2 EL	Zucker
1 EL	Puderzucker

Brot in Scheiben schneiden.

Eier, Sahne, 350 ml Milch, Zucker, Vanillezucker und Rosinen mischen.

Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden. Brot- und Apfelscheiben in Eiermilch tauchen und fächerartig in eine gebutterte Auflaufform einschichten. Restliche Eiermilch darüber gießen.

Ein tiefes Backblech auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und zur Hälfte mit heißen Wasser auffüllen.

Auflaufform ins heiße Wasser stellen und bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 45 min sanft garen.

Vanillesauce zubereiten:

Vanillemark, Zucker, restliche Milch und Stärke klümpchenfrei rühren. In einem Topf langsam erhitzen, dabei rühren bis die Sauce eindickt.

Warmen Ofenschlupfer mit Puderzucker bestreuen und mit heißer Vanillesauce servieren.