



Ofenschlupfer mit Äpfeln und Rosinen

1 kleines Pariserbrot oder ca 400 g altbackener Zopf	in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden
3-4 Äpfel	waschen, mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen, in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben
1 EL Kirsch 2 EL Zitronensaft	darüber giessen
2 EL Rohrzucker	dazu streuen, gut vermischen
1 EL Butter	damit eine passende Gratin- oder Auflaufform ausbuttern. Die Brot- und Apfelscheiben ziegelartig einschichten
80 g Rosinen	dazwischen streuen
3 dl Milch	in eine Pfanne giessen
2 dl Vollrahm	beifügen
1 Vanillestängel	der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark ausschaben und zusammen mit dem Stängel in die Milch-Rahmmischung geben, aufkochen
5 Eier	in eine Schüssel geben
80 g Zucker	dazu geben, gut verrühren. Die heisse Milch-Rahmmischung zur Ei-Zuckermischung rühren, über die Apfel-Brotscheiben giessen
50 g Cantucci	mit dem Blitzhacker fein zerbröseln, über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 ° ca 35-45 Minuten backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen
Puderzucker	den fertigen Auflauf damit bestreuen

Tipp

Sie mögen keine Rosinen? Ersetzen Sie sie durch getrocknete Cranberries oder gewürfelte getrocknete Aprikosen oder Dörrpflaumen. Servieren Sie Vanilleglace oder eine Vanillesauce zum Ofenschlupfer.