

Ofenschlupfer (Scheiterhaufen) (für 2 Personen)

(Verwertung altbackener Brötchen/Baguette und Äpfeln)

- 2 altbackene Brötchen oder Zwieback
- 3 Äpfel
- ca. 50 g Rosinen
- 50 Zucker
- ½ TL Zimt
- ca. ¼ l Milch
- 3 Eier
- ca. 50 g Butter



Die Brötchen oder die entsprechende Menge Baguette in dünne Scheiben schneiden, Äpfeln schälen, vierteln, entkernen und ebenfalls in dünne Scheibchen schneiden. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen und eine Lage Brötchenscheiben einfüllen. Darauf einen Teil der Apfelscheiben und einen Teil der Rosinen geben. Zimt und Zucker miteinander vermischen und etwas darüber streuen. In dieser Reihenfolge fortfahren bis die Form gefüllt ist. Die obere Schicht muss aus Brötchenscheiben bestehen. Die Milch mit dem restlichen Zimt-Zuckergemisch und den Eiern verrühren und über den Auflauf geben. Butterflöckchen auf die Brötchenscheiben setzen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Dazu kann eine Kugel Vanilleeis oder auch Vanillesoße serviert werden.