



„Ofenschlupfer“ Brotauflauf mit Äpfeln und Preiselbeeren

Zutaten (für acht Portionen):

Ofenschlupfer

200 g altbackenes Weißbrot oder Brötchen (ca. 6-8 Brötchen)
4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop oder Braeburn)
100 g Preiselbeeren (Glas)
2 Eier
300 ml Milch
40 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 TL Zimt
1 EL weiche Butter (zum Einfetten der Form)
30 g Mandelblättchen oder gehackte Mandeln
1 EL Zucker zum Bestreuen
Salz

Vanillesoße

200 g Sahne
Mark einer Vanilleschote
2 Eigelbe
40 g Zucker
Salz

Sowie

Frische Minze

Zubereitung (circa 60 Minuten):

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit der Butter einfetten. Für den Brotauflauf das altbackene Weißbrot oder die Brötchen in etwa ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker, Vanillezucker, die Hälfte des Zimts, sowie eine Prise Salz verquirlen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Brot- und Apfelscheiben abwechselnd und in Reihen schräg hintereinander in die vorbereitete Auflaufform setzen, mit der Eier-Milch-Masse übergießen und etwa zehn Minuten ziehen lassen, damit das Brot die Flüssigkeit aufsaugen kann. Anschließend für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig und die Eiermilch gestockt ist.

In der Zwischenzeit die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf langsam aufkochen. In einer Schüssel Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren langsam zur Eigelb-Zucker-Mischung geben und im Wasserbad indirekt erwärmen, bis die Soße leicht andickt. Die Vanilleschote entfernen, eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren.



Den Brotauflauf aus dem Ofen nehmen und mit Zucker, dem restlichen Zimt und den Mandelsplittern bestreuen. Anschließend portionieren, die Preiselbeeren mit einem Teelöffel zwischen den Schichten verteilen und großzügig mit der warmen Vanillesoße übergießen oder die Soße separat dazu reichen.

Nach Belieben mit etwas Minze garnieren.

Nährwerte pro Portion:

361 kcal – 16 g Fett – 8 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.