

Ofenschlupfer

Das heutige Rezept ist eins unserer Family-All-Time-Favourites... schön rustikal, gute Resteverwertung, einfach und lecker! Was will man (oder in meinem Fall Hausfrau) mehr??? Meine Kinder streiten sich ja immer darum, wer die oberen knusprigen Brotstücke bekommt... zum Glück gibt es genug davon! Er eignet sich super als süßes Hauptgericht, wir essen auch oft eine Suppe davor. Der Guss wird schön locker und saftig durch den Quark, aber bevor ich aus dem Schwärmen nicht mehr herauskomme, hier das Rezept...



Zutaten (4 - 5 Personen):

- **3-4 altbackene Brötchen (oder Baguette oder Hefezopf)**
- **500 g Äpfel**
- **etwas Zitronensaft**
- **50 g Mandelblättchen**

Für den Guss:

- **3 Eier**
- **100 ml Sahne**
- **300 ml Milch**
- **80 g Zucker**
- **1 Pg. Vanillezucker**
- **250 g Magerquark**

Zur Fertigstellung:

- **Butter in Flöckchen**
- **Zimt-Zucker oder Puderzucker**

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse rausstechen. In dünne Scheiben schneiden (geht auch gut mit einer Vierkantreibe oder einem Hobel), mit dem Zitronensaft mischen. Eine große Auflaufform fetten. Baguettescheiben und Apfelscheiben abwechselnd dachziegelartig einschichten. Mit den Mandeln bestreuen.



Alle Zutaten für den Guss zu einer glatten Masse verrühren, über den Auflauf gießen. Butterflöckchen gleichmäßig darüber geben. Im heißen Ofen bei 170°C

Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. goldbraun backen. Kurz ruhen lassen, mit Zimt-Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Tipps:

- Bei der Verwendung von Hefezopf weniger Zucker in die Milch-Masse geben, da der Hefezopf ja schon süß ist.
- Die Sahne lässt sich auch ganz oder teilweise durch Milch ersetzen!
- Dazu passt sehr gut eine Vanillesoße.

