Ofenschlupfer mit marinierten Backpflaumen und Eierlikör

Der schwäbische Ofenschlupfer ist ein beliebter süßer Klassiker aus saftigen Äpfeln und Brötchen oder Hefezopf. Ich habe die Rezeptur etwas erweitert und eingelegte Backpflaumen und Eierlikör zugefügt. Statt der angegebenen Brötchen hatte ich Ulmer Zuckerbrot verwendet. Da wird`s dann richtig delikat. Um es stilvoll zu servieren nehme ich zum Portionieren einen großen Eisportionierer. Das geht leichter und die Portionen werden gleichmäßig groß und ergeben kleine köstliche Kuppeln. Perfekt auf süßen Soßenspiegel.

Hier die Rezeptur für eine neue Variante des **Ofenschlupfers**:

Zutaten

Zutaten für eine Auflaufform

- 8 Brötchen vom Vortag oder Hefezopf
- 16 Backpflaumen (Dörrpflaumen)
- 25 g Rosinen
- 20 ml Zwetschgenwasser oder Apfelsaft
- 250 ml Weißwein
- 6 große Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
- Mark einer Vanilleschote
- 200 ml Sahne

- 200 ml Milch
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 50 ml Eierlikör

Für die Streuseln

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Zucker
- 120 g Butter
- ½ TL Zimt

Extra

- Butter für die Form
- 1 EL Mandelstifte
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

250 ml Weißwein und Zwetschgenwasser (oder alkoholfrei die gleiche Menge Apfelsaft verwenden) in einem kleinen Topf erhitzen. Dann Dörrpflaumen und Rosinen zugeben. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. So lange eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Brötchen (oder Hefezopf) in sehr dünne Scheiben schneiden. Apfel schälen und entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

In die Auflaufform erst den Boden mit dünnen Brötchenscheiben auslegen. Dann eine Schicht Apfelscheiben darüber legen. Nun ein paar Rosinen und Backpflaumen darauf verteilen. Wieder eine Schicht Brötchenscheiben darauf legen usw. Die letzte Lage sollten Brötchenscheiben sein.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, 50 ml Eierlikör, Vanillemark, die restliche Einweichflüssigkeit der Rosinen und Backpflaumen, Zitronenabrieb und Zucker verquirlen. Die Eier-Milchmischung langsam und gleichmäßig über die Brötchen gießen.

Zum Schluss in einer Schüssel 200 g Mehl, Zimt, 100 g Zucker und 120 g kalte Butterflocken zu Streusel kneten. Die Streusel locker über den Auflauf verteilen und mit Mandelstiften bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 30 Minuten backen. Dann Ofen auf 160°C zurückschalten und weitere 20 Minuten backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit Vanillesoße, Karamellsoße und eingelegten Kompott servieren.

Tipp: Ofenschlupfer kann auch als pikante Variante zubereitet werden. Mit Tomaten, Pilzen, Schinkenwürfel und Käsestreifen wird der Ofenschlupfer zum herzhaften Gaumenschmaus. Statt Weißbrot können auch Laugenstangen verwendet werden. Zucker, Destillate, Trockenfrüchte und süße Gewürze weglassen. Stattdessen mit frischen Kräutern arbeiten. Als Beilage passt Salat und Kräuterquark