

Ofenschlupfer im Weckglas



Zutaten

Für 4 Weckgläser à 150–200 ml

- 200 g Bio-Hefezopf, in 1 cm dicke Würfel geschnitten
- 150 g Apfel, geschält und in 1 cm dicke Würfel geschnitten
- 150 ml Milch
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Honig
- wer möchte: 2 EL Rosinen
- ½ TL Zimt



Extra

Vanillesoße zum Servieren und 2–3 zerbröselte Kekse.

Zubereitung

Die Hefezopfwürfel mit den Apfelwürfeln und Rosinen in einer Schüssel mischen.

Für den Ofenschlupfer die Milch, Eier, Vanillezucker (oder Honig) und den halben TL Zimt mit einem Schneebesen verquirlen. Alles über die Zopf-Apfel-Mischung gießen, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Vier ofenfeste Weckgläser mit der Apfel-Hefezopf-Masse füllen und in den noch kalten Ofen geben. Dann erst den Backofen auf 160 °C (Umluft) einstellen und ca. 35 Minuten backen.

Wer möchte, kann die Gläser nach dem Backen mit einem Deckel verschließen und abgekühlt verschenken.

Oder nach dem Backen mit Keksbröseln bestreuen und warm servieren. Dazu passt Vanillesoße.