Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Frühling im Glas: Ofenschlupfer & Rhabarber-Apfelkompott

Zeit für Rhabarber

Frischer Rhabarber liegt endlich wieder in den Marktregalen und lockt mit seinen saftigen, rotgrünen Stangen. Der säuerliche Geschmack des Gemüses gibt Kuchen eine fein säuerliche Note. Als Kompott mit anderen Früchten schmeckt Rhabarber zudem in cremigen Desserts, zu Joghurt oder als Beilage zu Eiscreme. Wir haben Rhabarber heute mit süßen Äpfeln kombiniert. Statt extra einen aufwendigen Kuchen zu backen, haben wir uns für eine perfekte Brotverwertung entschieden, einen schwäbischen Ofenschlupfer im Glas. Das Dessert lässt sich super vorbereiten und hält zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage. Vor dem Servieren einfach im Ofen bei 90°C 15 Minuten erwärmen und schon schmeckt dieser wie frisch gebacken.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Ofenschlupfer & Rhabarber-Apfelkompott":**

Zutaten

Ofenschlupfer:

- 175 g Brötchen (z.B. Kaisersemmel), altbacken, d.h. 2-3 Tage alt
- 25 g Wibele (oder Butterkekse)
- 200 g Apfelwürfel, geschält
- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 Eier
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Zucker
- Puderzucker zum Servieren

Rhabarber-Apfel-Kompott:

- 500 g Rhabarber
- 200 g Apfelwürfel
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Zitronengras
- 1 Beutel roter Früchtetee (z.B. gemischte Früchte, Erdbeere oder Himbeere)
- 50 g Zucker
- 20 g Stärke
- Zum Servieren: Krokant, geschlagene Sahne

Zubereitung

Rhabarber waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf den Apfelsaft mit Zucker, längs halbierten Zitronengras, Teebeutel und Stärke rührend aufkochen. Rhabarber und 200 g Apfelwürfel zugeben und alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten sanft köcheln lassen. Topf beiseitestellen und alles abkühlen lassen. Vor dem Servieren das Zitronengras und den Teebeutel entfernen.

Altbackene Brötchen würfeln (1 cm) und mit den Wibele (oder zerkleinerten Butterkeksen) und den Apfelwürfeln in die Schüssel geben.

Die Milch mit Sahne, Zucker, Zitronenabrieb und Eier mischen und über die Brötchenwürfel verteilen. 10 Minuten stehen lassen.

Ofenfeste Einmachgläser mit der Masse füllen.

Die Gläser in den kalten Ofen geben. Erst dann den Backofen auf 170°C (Umluft) einstellen und darin die Ofenschlupfer ca. 20-25 Minuten backen.

Die Gläser aus dem Backofen nehmen. Mit Rhabarber-Apfelkompott, geschlagener Sahne und etwas Krokant oder Kürbiskernen servieren.