Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Duftet himmlisch: Ofenschlupfer mit Nusskranz und Birnen

Es wird wärmer...

Es wird wärmer in der Küche, wenn ein Ofenschlupfer im Backofen brutzelt. Und es duftet himmlisch nach Birnen und Nüssen. Natürlich ist der Klassiker die Kombination aus Äpfeln, Zimt und Brötchen- oder Hefezopfscheiben. Unsere Variante harmoniert allerdings auch prima. Mit etwas Birnenbrand verfeinert, kommt noch mehr Geschmack in den saftigen Nachtisch. Und vielleicht noch ein Gläschen extra, damit es auch von innen so richtig wärmt?

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Ofenschlupfer mit Nusskranz und Birnen"**:

Zutaten

- 500 g frische Birnen (oder bereits eingeweckte Birnen)
- 500 g Nusskranz, in 0,5 cm Scheiben geschnitten
- 50-70 g Zucker oder Honig
- Mark einer Vanilleschote
- 5 Eier
- 400 ml Milch
- 400 ml Sahne
- 1 TL Stärke
- Prise Salz
- 20 g Butter zum Ausfetten
- Wer möchte: 4 cl Birnenbrand (z.B. Schwarzwälder Williamsbirne g.g.A)
- Etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Sahne, die Mich, die Eier, das Vanillemark, 1 TL Stärke, den Zucker, evtl. Birnenbrand und eine Prise Salz mit einem Schneebesen verquirlen.

Frische Birnen schälen, entkernen und würfeln (1 cm). Dann in einem Topf mit 100 ml Wasser und 1 EL Zucker 4-5 Minuten dünsten (mittlere Hitze). Dabei den Deckel aufsetzen. Die Birnen abseihen und beiseitestellen.
Tipp: Den Saft für Glühwein nutzen oder pur trinken.

Eine Backform mit der Butter ausfetten. Die Nusskranzscheiben sowie Birnenwürfel abwechselnd in Schichten einlegen. Die letzte Lage sollte mit Nusskranzscheiben belegt werden.

Danach die Eier-Milchmischung übergießen und im Backofen bei ca. 170°C Umluft ca. 45 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp: Dazu passen eine Vanille-Sauce und nussige Eiscreme.