

Schwäbischer Ofenschlupfer & Sauerrahmeis mit Fichtennadel



Der Nachtisch zum 'Schmeck den Süden' - Kochkurs

Schwäbischer Ofenschlupfer hat etwas Romantisches an sich. Vorallem, wenn dieser in geselliger Runde dampfend aus dem Ofen, direkt auf den Tisch serviert wird. Dazu noch ein cremig, erfrischendes Eis mit den zarten Aromen heimischer Fichten. So kann der Winter ruhig noch eine kurze Weile andauern.

Und wer möchte, nimmt noch einen guten Schöpfer Vanillesoße dazu. Besser geht es kaum. Hier die Rezeptur für "**Schwäbischer Ofenschlupfer & Sauerrahmeis mit Fichtennadel**":

Zutaten

- 800 g Hefezopf in Scheiben geschnitten
- 8 Äpfel, entkernt und in Scheiben
- 50-100 g Zucker nach Geschmack
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 5 Eier
- 600 ml Milch
- 500 ml Sahne

- 200 g Schmand
- 20 g Butter zum Einfetten
- Prise Salz
- Etwas Puderzucker

Zutaten für Sauerrahmeis mit Fichtennadel

- 400 ml Sauerrahm
- 200 ml Schmand
- 200 ml Sahne
- 150 g Fichtennadelsirup
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 cl Tannen- oder Fichtenlikör

Zubereitung

Für den Ofenschlupfer die Sahne, den Schmand, die Milch, die Eier, 50 g Zucker, das Vanillepuddingpulver, den Vanillezucker und eine Prise Salz mit einem Schneebesen verquirlen.

Eine Backform mit der Butter einfetten, dann abwechselnd in einzelne Schichten den Hefezopf sowie Apfelscheiben einlegen. Die letzte Lage sollte mit Hefezopf belegt werden.

Danach mit der Eier-Milchmischung übergießen und im Backofen bei ca. 180° C ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp: Wer möchte, bestreut den Ofenschlupfer vor dem Backen noch mit süßen Butterbröseln. Dann wird es richtig knusprig. Dazu Semmelbrösel mit etwas Zucker, Zimt und 75 g flüssiger Butter vermischen.

Für das Sauerrahmeis den Sauerrahm mit Schmand, Saft und Abrieb einer Biozitrone, Vanillezucker und Fichtennadelsirup in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Schluss die Sahne unterrühren.

Nun die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ in ein flaches Metallgefäß füllen. Im Gefrierfach frieren und dabei alle 30 Minuten mit dem Schneebesen oder einem Pürierstab gut mischen.

Vor dem Servieren nochmals mit Fichtenlikör aromatisieren und mit dem Pürierstab fein durchmischen.

