

Joghurteis mit Fichtennadelsirup und Ofenschlupfer



Für das Joghurteis:

- 400 g heimischer Vollmilchjoghurt
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 150 g Fichtennadelsirup (Alternative: Holunderblütensirup)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 cl Tannen- oder Fichtennadellikör (Alternative: Schwarzwälder Kirschwasser oder Cassis-Likör)



Für den Ofenschlupfer:

- 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

Für das Joghurteis den Joghurt mit Schmand, Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone, 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 Fichtennadellikör aromatisieren und mit dem Pürierstab fein durchmischen.

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.