

Ofenschlupfer mit frischen Beeren und Früchten



Zutaten:

Zutaten:

- 500 Gramm verschiedene Beeren und Früchte nach Saison
- Zucker nach Geschmack
- Mark von einer Vanilleschote
- 6 Eier
- 400 ml Milch
- 400 ml Sahne
- Prise Salz
- 400 Gramm Hefezopf in Scheiben geschnitten
- 20 Gramm Butter zum Ausfetten
- Etwas Puderzucker



Zubereitung

Zubereitung:

1. Die Sahne, Milch, Eier, Vanillemark, Zucker und eine Prise Salz mit einem Schneebesen zerquirlen.
2. Eine Backform mit der Butter ausfetten, dann abwechselnd in einzelne Schichten den Hefezopf sowie Beeren und Früchte einlegen. Die letzte Lage sollte mit Hefezopf belegt werden.
3. Dann die Eier-Milchmischung übergießen und im Backofen bei ca. 180 Grad ca. 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen. Dazu passt hervorragend eine Vanille-Sauce.

Tipp: ‚Schmeck den Süden‘ – Gastronom Georg Barta überstreut den Ofenschlupfer vor dem Backen noch mit süßen Butterbrösel. Dann wird`s richtig knusprig.