

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 Milch, 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.