

Ofenschlupfer & Rhabarber-Apfelkompott



Zutaten:

Ofenschlupfer:

- 175 g Brötchen (z.B. Kaisersemmel), altbacken, d.h. 2-3 Tage alt
- 25 g Wibeles (oder Butterkekse)
- 200 g Apfelwürfel, geschält
- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 Eier
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Zucker
- Puderzucker zum Servieren

Rhabarber-Apfel-Kompott:

- 500 g Rhabarber
- 200 g Apfelwürfel
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Zitronengras
- 1 Beutel roter Früchtetee (z.B. gemischte Früchte, Erdbeere oder Himbeere)
- 50 g Zucker
- 20 g Stärke
- Zum Servieren: Krokant, geschlagene Sahne



Zubereitung

Rhabarber waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf den Apfelsaft mit Zucker, längs halbierten Zitronengras, Teebeutel und Stärke rührend aufkochen. Rhabarber und 200 g Apfelwürfel zugeben und alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten sanft köcheln lassen. Topf beiseitestellen und alles abkühlen lassen. Vor dem Servieren das Zitronengras und den Teebeutel entfernen.

Altbackene Brötchen würfeln (1 cm) und mit den Wibeles (oder zerkleinerten Butterkekse) und den

Apfelwürfeln in die Schüssel geben.

Die Milch mit Sahne, Zucker, Zitronenabrieb und Eier mischen und über die Brötchenwürfel verteilen. 10 Minuten stehen lassen.

Ofenfeste Einmachgläser mit der Masse füllen.

Die Gläser in den kalten Ofen geben. Erst dann den Backofen auf 170°C (Umluft) einstellen und darin die Ofenschlupfer ca. 20-25 Minuten backen.

Die Gläser aus dem Backofen nehmen. Mit Rhabarber-Apfelkompott, geschlagener Sahne und etwas Krokant oder Kürbiskernen servieren.