

Ofenschlupfer im Glas



Zutaten:

(Für 4 ofenfeste Gläser à 200-250 ml)

- 120 g Hefezopf
- 80 g Brötchen
- 150 g Streuobstäpfel
- 150 ml Milch mit 50 g Sahne vermischt
- 2 Eier (Größe M)
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Zimtucker
- etwas flüssige Butter für die Gläser
- Puderzucker zum Servieren



Zubereitung

Altbackene Brötchen und Hefezopf würfeln (1 cm) und in die Schüssel geben.

Die Äpfel waschen und entkernen (mit Schale). Äpfel in feine Stifte schneiden und zu den Brot- und Hefezopfwürfeln geben.

Die Milch-Sahnemischung, Zimtucker, Zitronenabrieb und Eier zugeben, mischen und 10 Minuten stehen lassen.

Vier ofenfeste Weckgläser mit flüssiger Butter auspinseln und mit der Masse füllen.

Die Gläser in den kalten Ofen geben. Erst dann den Backofen auf 160°C (Umluft) einstellen und darin die Ofenschlupfer ca. 25 Minuten backen.

Die Gläser aus dem Backofen nehmen und auf ein Holzbrett stellen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt Vanilleeis und Krokant.

Tipp: Nach 15 Minuten können die Weckgläser mit Gummi & Deckel verschlossen werden. Abgekühlt halten die Ofenschlupfer mindestens 3-5 Tage.