

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Äpfeln

Zutaten (für 4 Personen)

3-4 altbackene Brötchen (Weckle)

3-4 Scheiben Zopf

0,6 l Vollmilch

0,1l Schlagsahne

4 Eier

4 Äpfel

4 EL Zucker

10 g Vanillezucker

125 g gehackte Mandeln

1 EL Zitronensaft

Butter zum Form einfetten

Zubereitung

- Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Brötchen und den Zopf in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden.
- Mit 0,4 l Milch mit dem Vanillezucker, 2 EL Zucker mit einem Schneebesen verquirlen, über die Brötchen gießen und diese durchweichen lassen.
- Die Äpfel abwaschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in etwa 4mm dicke Scheiben schneiden.
Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft vermengen.
- Aus den Eiern, dem restlichen Zucker, Sahne und die restliche Milch vermengen und so lange verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat - Royalemasse.
- Die Auflaufform abwechselnd mit den eingeweichten Brötchenscheiben und Zopfscheiben sowie den Äpfeln und den gehackten Mandeln befüllen.
Die oberste Schicht sollte aus Brötchenscheiben bestehen.
- Nun die Royalemasse über das Ganze gießen.