

Ofeschlubber

Eine Art Semmelaufwurf, dessen „feine Zutaten“ man je nach Anlass, Geldbeutel und Geschmack variieren kann. Die Bezeichnung rührt von der Herstellungstechnik her – der Ofeschlubber wird im Backofen gebacken. Er soll so heiß wie möglich mit kühler Soße auf den Tisch kommen.

Das brauchst du:

6 altbackene Semmeln

3/8 l Milch

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Äpfel

125 g Rosinen

100 g gemahlene Mandeln

Margarine zum Einfetten

*Für den Guss: 4 Eier, 1/8 l Milch, 40 g Zucker, 1/2 Tel. Zimt,
abgeriebene –Schale einer Zitrone*

Und so geht`s:

Semmeln in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Milch erhitzen, mit der Hälfte des Zuckers und der mit Vanillezucker gemischten Milch übergießen und gut durchziehen lassen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zucker, den Rosinen sowie den Mandeln mischen. Eine ofenfeste Form mit Margarine einfetten. Mit Semmelmischung beginnend, abwechselnd Semmeln und Apfelmasse in die Form schichten, mit Semmelmischung abschließen. Für den Guss, Eier in einem Topf mit Milch verquirlen, Zucker, Zimt und Zitronenschale hineinmischen. Die Eiermilch über den Ofenschlubber gießen. Das Gericht im vorgeheizten Ofen 50 Minuten bei 200 Grad backen, in der Form auftragen. Dazu kann man Frucht- oder Vanillesoße reichen.