

Ofenschlupfer mit Erdbeer-Salat und Milch-Eis

Für zwei Personen

Für den Ofenschlupfer:

1/2 Hefezopf	1/4 Zitrone	1 Apfel
20 g Zucker	1 Ei	150 ml Milch
1 EL Mandelblätter	1 EL Butter	1 Prise Salz
Butter, für die Förmchen	Puderzucker	

Für das Milcheis:

50 ml kalte Milch	200 ml gezuckerte Kondensmilch	1 Limette
1 Vanilleschote	250 ml Schlagsahne	1 Prise Salz

Für den Erdbeersalat:

250 g Erdbeeren	1 Limette	2 EL Puderzucker
10 Blätter frische Minze		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, das Vanillemark, die Kondensmilch und Salz in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig die Milchmasse untermischen. Den Saft einer Limette auspressen und die Masse damit abschmecken. Anschließend in die Eismaschine füllen und zu Eis verarbeiten.

Für die Ofenschlupfer die Förmchen gut mit Butter ausfetten und die Schale der Zitrone abreiben. Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zucker, dem Ei und Salz mixen, etwa zwei Drittel davon über die Semmeln gießen und durchziehen lassen.

Den Apfel schälen, von den Kernen befreien und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Semmeln mit dem Apfel mischen und in die Förmchen einfüllen. Den Rest der Eiermilch darüber gießen, die Mandelblätter darüber streuen, mit Butterflöckchen belegen und 20 Minuten goldbraun backen.

Für den Erdbeersalat den Saft der Limette auspressen. Die Erdbeeren vierteln und mit der gehackten Minze und dem Puderzucker sowie zwei Esslöffel des Limettensafts marinieren.

Das Ofenschlupferl mit dem Erdbeersalat und dem Milcheis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Verena Leister am 10. Juli 2015