

Ofen-Schlupfer mit marinierten Feigen

Für 4 Personen

80 g brauner Zucker	300 ml Rotwein	150 ml roter Portwein
1 TL tasmanische Pfefferkörner	1 Zimtstange	60 g getrocknete Feigen
2 Brötchen vom Vortag	300 g Äpfel (z.B. Boskoop)	1/2 Bio-Zitrone
40 g Rosinen	1 Vanilleschote	200 ml Milch
2 Eier	1 Prise Zimt	1 Prise Salz
Butter	40 g Mandeln, gemahlen	Puderzucker
3 Zweige Minze	100 g Schafsmilch-Joghurt	

Für die Feigen 40 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Rot- und Portwein ablöschen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Zimtstange zum Weinansatz geben. Die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Die Feigen in eine Schüssel geben, mit dem eingekochten Ansatz übergießen, mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Blättchen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Äpfel mit Zitronenschale und-saft sowie Rosinen mischen. Eine Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Milch, 40 g Zucker, Eiern, Salz und Zimt verquirlen. 4 Soufflécörmchen ausbuttern und mit gemahlenden Mandeln auskleiden. Abwechselnd Brötchenscheiben und Apfelmischung in die Förmchen einschichten, mit der Milchmischung auffüllen. Förmchen auf ein tiefes Backblech setzen und etwas Wasser angießen, sodass die Förmchen ca. 2 cm hoch im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen die Ofenschlupfer ca. 30 Minuten im goldgelb backen. Die Ofenschlupfer nach dem Backen ruhen lassen, noch warm aus den Förmchen auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Die eingelegten Feigen mit etwas Sauce an der Seite anrichten. Die Minze in feine Streifen schneiden. Schafsjoghurt in kleinen Nocken neben die Feigen setzen. Die Minze auf den Joghurt streuen.

Michael Kempf 11. Januar 2013