

Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme

Für 6 Personen

Für den Ofenschlupfer:

8 getrocknete Aprikosen	120 g Zucker	40 ml Aprikosenlikör
250 g Brioche, vom Vortag	5 Orangen	50 g Mandelsplitter
500 g Sahne	1 Vanillestange	7 Eier
Butter, Puderzucker	8-10 Minzeblättchen	

Für die Vanillecreme:

1 Vanillestange	250 ml Milch	350 g Sahne
100 g Zucker	5 Eigelbe	

Die getrockneten Aprikosen in lauwarmem Wasser einweichen. 100 ml Wasser und 70 g Zucker sirupartig (zu Läuterzucker) einkochen und auskühlen lassen. Aprikosen abgießen, abtropfen lassen. 4 Aprikosen in ca. 5 mm große Würfel schneiden, übrige Aprikosen vierteln. Läuterzucker mit Aprikosenlikör, Aprikosenwürfeln und Aprikosenvierteln mischen und ca. 1 Stunde marinieren. Für die Vanillecreme Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Milch mit 250 g Sahne, Zucker und Vanillemark und Vanillestange aufkochen. Eigelbe und ca. 50 ml von der Sahnemischung verrühren. Diese Mischung unter die Vanillesahne geben und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Topf vom Herd ziehen, Crème durch ein Sieb geben und kalt stellen. Für den Ofenschlupfer die Brioche in ca. 2 große Würfel schneiden. Von einer Orange etwas Schale dünn abreiben und die abgeriebene Schale beiseite stellen. Dann alle Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. 2/3 der Orangenfilets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gewürfelte Orangenfilets, Orangenabrieb, Mandeln und die eingelegten Aprikosenwürfel mischen. Sahne, restlichen Zucker, Vanillemark und Eier mit einem Schneebesen gut verrühren und durch ein Sieb passieren und mit den Briochewürfeln mischen. Orangenmasse und Brioche mischen. Die Masse ca. 3 cm hoch in gebutterte ofenfeste Förmchen (ca. 6 cm hoch, 10 cm Durchmesser) füllen. Ofenschlupfer im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form heben. Inzwischen 100 g Sahne für die Vanillecreme steif schlagen und unter die abgekühlte Crème heben. Ofenschlupfer auf Teller setzen. Vanillecreme um den Ofenschlupfer verteilen. Mit Aprikosenviertel und übrigen Orangenfilets garnieren. Minze und Puderzucker darüber streuen.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2013