

Zwetschgen-Schlupfer mit Vanille-Soße

Für vier Portionen

Für den Schlupfer:

3 Milchbrötchen	150 ml Milch	100 ml Schlagsahne
3 Eier	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz	300 g Zwetschgen	50 g Pflaumenmus

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch	250 ml Sahne	100 g Zucker
1 Vanilleschote	4 Eigelbe	Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milchbrötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch, Schlagsahne, Eier, Zucker, Zimt und eine Prise Salz mit einem Schneebesen gut verrühren. Über die Brötchenscheiben gießen und fünf Minuten einweichen lassen. Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und die Hälften in Spalten schneiden. Die Zwetschgenspalten anschließend mit Pflaumenmus mischen. Die Brötchenscheiben und Zwetschgen abwechselnd in eine Auflaufform (30 x 20 cm) schichten. Anschließend im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen. Derweil Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt der Schote in die kochende Flüssigkeit geben. Zehn Minuten ziehen lassen. Die Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Ein Viertel der kochenden Sahnemischung zugießen und zügig unterrühren. Diese Mischung in die restliche heiße Sahnemischung geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen. Nach Belieben abkühlen lassen. Den Zwetschgenschlupfer portionsweise auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillesauce servieren.

Horst Lichter am 05. Oktober 2013