

# Ofen-Schlupfer

## Für 4 Personen

6 Milchbrötchen (ca. 160 g)	300 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
4 Eier (Kl. M, getrennt)	3 El Zucker	50 g Mandelstifte
200 g eingemachte Kirschen	4 Rosmarinzweige	

Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Milchbrötchen in Stücke zupfen und in einer Schüssel mit der Sahne übergießen und 5 Min. einweichen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker, die Hälfte der Mandeln und das Eigelb zu den Brötchen geben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Eiweiß und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Brötchenmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform (30 x 20 cm) geben und mit den Kirschen, den übrigen Mandeln und dem Rosmarin belegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Min. backen. Evtl. nach 35 Min. mit Alufolie abdecken.

Tim Mälzer am 21. 08. 2010