

Ofen-Schlupfer mit Quitten

Für 4 Personen

Für den Ofenschlupfer:

2-3 Quitten	300 ml Apfelsaft	50 g Mandeln, geschält
120 g Zucker	2 EL Rosinen	1 Vanilleschote
6 Eier	800 ml Milch	1 TL Zimt
350 g frisches Weißbrot	1 EL Butter	Puderzucker

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelbe		

Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben und in einem Topf mit ca. 300 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenscheiben im Sud abkühlen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Mandeln grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Die Rosinen in etwas Quittensud einweichen. Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier mit der Milch verrühren, Zimt, Vanillemark und 100 g Zucker untermischen. Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben die Quittenscheiben, abgetropfte Rosinen und Mandeln schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Den Ofenschlupfer bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit für die Soße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat. Ofenschlupfer mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. November 2010