



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOZBW-
Äpfeln

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Beeren

Zutaten für 2 x ½ GN- oder
¼ GN-Behälter

Für ca. 10–15 Portionen

| | |
|--------|---|
| 500 g | Brötchen (vom Vortag), in 0,5 cm dünnen Scheiben |
| 1 kg | Äpfel, entkernt und in Scheiben gehobelt (3 mm) |
| 700 ml | Milch |
| 700 ml | Sahne |
| 8 Eier | (= 400 g) |
| 100 g | Zucker |
| 15 g | Vanillezucker |
| 40 g | Vanillepuddingpulver oder Kartoffelstärke |
| 100 g | Butter Fettspray oder Öl zum Auspinseln |

Zum Servieren

| | |
|-------|---------------------------|
| 2 l | Vanillesoße |
| 1 kg | gemischte Beeren |
| 100 g | gehobelte Nüsse |
| 100 g | Puderzucker zum Bestreuen |

Zubereitung

1. Milch, Sahne, Eier, 80 g Zucker, Vanillezucker und das Vanillepuddingpulver (oder Stärke) mit einem Pürierstab mixen.
2. GN-Behälter mit Fettspray oder Öl einfetten.
3. Schichtweise Brötchenscheiben und gehobelte Apfelscheiben einlegen. Die letzte Lage sollte mit Brötchen belegt werden.
4. Die Eier-Milch-Mischung darüber verteilen und 15 Minuten einziehen lassen.
5. Die Butter in Flocken darauf verteilen und mit 20 g Zucker bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) ca. 50–60 Minuten goldgelb backen.
7. Auf warmer Vanillesoße anrichten und mit Nüssen und Puderzucker bestreuen.
8. Dazu frische Beeren reichen.

TIPP: Wer möchte, kann 50 g getrocknete Weinbeeren auf den Apfelscheiben verteilen.



In der Themenwoche „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber

