

Gerhardts Rezept des Monats

OFENSCHLUPFER

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, in feine Blättchen schneiden, in einer Schüssel mit Zucker und Rum durchziehen lassen.
2. Die abgeriebenen Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit der Milch anfeuchten.
3. Die Butter schaumig rühren, Eigelb, Zucker, Zimt und Zitronenschale sowie die geriebenen Mandeln unterrühren.
4. Die Eiklar gesondert zu steifem Schnee schlagen.
5. Die Apfelscheiben, Sultaninen und den Eischnee locker unter die Butter-Eigelb-Masse heben.
6. Eine feuerfeste Form ausbuttern und mit Semmelbröseln austreuen. Brötchenscheiben und Apfelmasse lagenweise einfüllen, reichlich Butterflöckchen obenauf setzen. Den Ofenschlupfer circa 30 - 40 Minuten bei 180 - 200 °C (Gasherd Stufe 2 - 3) backen, bis die Oberfläche eine schöne Farbe hat.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 - 4 mürbe Äpfel
40 g Zucker
1 - 2 EL Rum
6 altbackene Brötchen oder
300 g altbackenes Weißbrot
250 ml Milch
50 g Butter
5 - 6 Eier, getrennt
20 - 30 g Zucker
1 Prise Zimt
½ Zitrone (abgeriebene Schale)
30 - 40 g geriebene Mandeln
50 g Sultaninen
Butter und Semmelbrösel für
die Form
Butterflöckchen

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Diese leckere Süßspeise darf in keinem Kochbuch fehlen. Sie ist nahrhaft und fruchtig zugleich mit den leckeren Äpfeln. Dies können ruhig die alten Äpfel aus dem Keller sein.

Zu dem süßen Gericht empfehlen wir Ihnen einen süffigen Bacchus QbA.

Für die ganz Süßen darf es auch die Bacchus Spätlese sein.

