

Bayrische Ofenschlupfer mit Äpfeln und Birnen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 70 Min.



Zutaten für den Teig:

100 g Mandelblättchen
 8 Brötchen vom Vortag (ohne Rinde)
 1 Zitrone(n)
 4 EL Zucker
 2 Äpfel
 2 Birne(n)
 100 g Cranberry, getrocknet
 1 TL Zimt
 8 Eier
 325 ml Milch
 250 g Sahne
 60 g Butter



Rösle Zitronenpresse



Woll Gusspfanne titanium nowo



Lurch Apfelschäler steingrau



Appolia Auflaufform rechteckig in tiefblau



Peugeot Zimtmühle Lanka



Felix Solingen Obst- und Gemüsemesser First Class, 12 cm

1

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Äpfel und Birnen schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit 1 EL Zucker, Apfel- und Birnenscheiben vermengen.

2

Frischen Zimt mahlen. Cranberrys und Zimt unterheben. Eier, Milch, Sahne und 3 EL Zucker verrühren. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3

In eine gefettete Auflaufform (ca. 21cm Durchmesser) im Wechsel Brötchenscheiben, Apfel-Birnenscheiben, Mandeln übereinander schichten. Mit einer Lage Brötchenscheiben und Mandeln abschließen. Eier-Milchmischung darüber gießen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

4

Im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten goldbraun backen.