



Schüle's Ofenschlupfer

Zutaten:

4 Semmeln
2 Äpfel
2 EL Rosinen
2 EL Rum
150ml Milch
50ml Sahne
3 Eier
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
30g Butter (zum Einfetten der Backform)
Puderzucker

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, schneiden und mit den in Rum eingelegten Rosinen und etwas Zimt marinieren.
- Die Semmeln in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.
- Milch, Sahne, Eier, Zucker und Vanillezucker zusammengeben und zu einer „Süßen Royal“ verrühren.
- Die Semmeln schichtweise in eine gebutterte Backform legen, dazwischen immer die Äpfel und die Royal geben.
- Zum Schluss die übrige Royal auf die Semmeln gießen.
- Bei ca. 150° C 40 Minuten mit Deckel im Ofen backen.
- Kurz vor dem Ende der Backzeit den Deckel entnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Unsere Empfehlung: Servieren Sie zum Ofenschlupfer eine heiße Vanillesoße.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S