



## 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