



Kochen

Jörg Schmid

Montag, 14.01.2019

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Rezept für ca. 4-6 Personen

Zutaten

Für den Ofenschlupfer

50 g Rosinen
4 EL Mandellikör (oder Apfelsaft)
50 g Mandeln, gehobelt
50 g Rohrohrzucker
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
250 g Schlagsahne
400 g Magerquark
2 EL Honig
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g Äpfel
80 g Marzipan-Rohmasse
400 g Hefegebäck (vom Vortag; z. B. Hefezopf, Croissant, Brioche)

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote
125 g Sahne
125 ml Milch
60 g Zucker
5 Eigelb (Größe M)

Zubereitung:

1. **Für den Ofenschlupfer** Rosinen heiß waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Rosinen und 2 EL Likör mischen, zugedeckt ziehen lassen. Mandeln, Zucker, Rest Likör und 50 g heißes Wasser mischen.
2. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen (Unter- und Oberhitze: 210 Grad/Gasheerd: Stufe 3).
3. Eier, Eigelb und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Quark, Honig, Vanille und Salz unter die Ei-Sahnemasse rühren.
4. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Marzipan grob zerrupfen. Gebäck grob würfeln.
5. Eine Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit Gebäckwürfeln bedecken.
6. Anschließend eine Schicht der Quark-Eimasse darüber geben. Übrige Gebäckwürfel und Quarkcreme nach und nach in Lagen einschichten. Dabei in der Mitte die Apfelwürfel und Marzipan-Rohmasse mit einschichten. Mit einer dünnen Schicht Quarkmasse abschließen. Mandel-Zucker-Mischung und Rosinen dazu geben.
7. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche karamellisiert ist und die Masse stockt.
8. Inzwischen für die Vanillesauce Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen. Vanillemark und -schote, Sahne und Milch aufkochen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, Mischung ca. 10 Minuten ziehen lassen.
9. Den Vanille-Sahnemix dann durch ein Sieb in einen Topf gießen. Den Zucker einrühren und alles nochmals kurz aufkochen lassen.
10. Eigelbe in einer Wasserbadschüssel verquirlen. Den heißen Milch-Sahnemix nach und nach unterrühren. Mischung über einem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen und dicklich werden lassen (Fachbegriff: zur Rose abziehen). Die Sauce nach Belieben in einem mit Eiswürfeln gekühlten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen.
11. Ofenschlupfer aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen. In Portionen teilen, die Vanillesoße dazu reichen.