

Ofen Schlupfer mit Weinschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der beliebte Klassicker, lecker fruchtig.

Zutaten

- Für den Ofenschlupfer:
 - 300 g Toastbrot oder Weißbrot ohne Rinde in dünnen Scheiben
 - 200 g Trockenfrüchte wie: Rosinen, Aprikosen, Feigen etc.
 - 150 g Mandel- Pistazien - oder Pinienkerne
 - 1/2 l Sahne oder Milch
 - 6 ganze Eier
 - 1 - 2 Tütchen Vanillezucker oder das Mark von 2 Vanillestangen
 - 1 Zitrone
 - 40 - 50 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - Etwas Butter
- Für den Weinschaum:
 - 1/4 l trockener Weißwein
 - 4 Eigelbe
 - Etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Brot, ohne Rinde in dünne Scheiben schneiden; die Trockenfrüchte in kleine Würfel.

Schritt3

Die Muskerne in etwas Öl kurz anrösten, alles zusammen mit dem Zucker mische und in eine

ausgebutterte Auflaufform geben.

Schritt4

Die Eier mit der Sahne oder der Milch verrühren, den Abrieb einer Zitrone und den Vanillezucker oder das Vanillemark dazu geben.

Schritt5

Alles über da Brot geben und 10 min. durchweichen lassen.

Schritt6

Für ca. 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt7

Der Weinschaum.

Schritt8

Die Eigelbe mit etwas Zitronenabrieb und etwas Zucker zunächst auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, den heißen Weißwein dazu geben. Weiter schlagen bis eine luftige Konsistenz entstanden ist.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Ofenschlupfer rustikal in der auflaufform zu Tisch geben, mit einem Esslöffel portionsweise aus der Auflaufform heben und den Weinschaum darüber verteilen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofen-schlupfer-mit-weinschaum/>