

## **Ofenschlupfer mit Vanillesauce**

4 Pers.

### Ofenschlupfer

6-8 Brötchen vom Vortag, 750g Äpfel, 150g Zucker, 1 Zitrone, 1 TL Zimt, 100g gem. Mandeln, 100g gehackte Mandeln, 200ml Sahne, 400 g Quark, 4 Eier, Mark einer Vanilleschote

1. Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Quark, Sahne, Eier, Zucker, gemahlene Mandeln und Mark einer Vanilleschote vermengen
3. Auflaufform gut einfetten, zuerst mit Brot belegen, dann Schichtweise Äpfel und Nüsse, Quark, Brot, Äpfel Nüsse. Abschließen mit Brot und Quark
4. Mit gehackten Mandeln bestreuen
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft Grad ca. 30 bis 35 Min. backen, er sollte oben schön braun sein.

### **Vanillesauce**

500 ml Milch, 7 Eigelb, 150 g Zucker, Mark einer Vanilleschote

1. Milch mit Mark der Vanilleschote aufkochen
2. Zucker und Eigelb aufschlagen

Kochende Milch auf die Ei-Zuckermischung geben und auf dem Wasserbad aufrühren bis es Bindung bekommt