

Ofenschlupfer mit Birnen und Vanillesauce

Zutaten:

Ofenschlupfer:

4 Scheiben Striezel gewürfelt
2 Eier
250g Milch
2 EL Zucker, Zimt
60g Rosinen oder Cranberries
30g gehobelte und geröstete Mandeln
200g Birnen, geschält und gewürfelt
80g Zucker, Zimt 60g
Butter flüssig

Vanillesauce:

500g Milch
30g Zucker
1 Pkg Vanillecremepulver (ca. 15g)

Zubereitung:

Zuerst die Backformen einfetten und mit Zucker auskleiden. Die Eier mit Milch, Zucker und Zimt verrühren und in einem Krug kurz aufbewahren. Den Striezel würfeln und mit den gewürfelten Birnen, Rosinen, gehobelten Mandeln und Zucker-Zimt in eine Schüssel geben.

Dazu kommt nun die geschmolzene Butter und wir vermengen alle Zutaten. Diese Striezel-Birnen-Masse in die Förmchen geben (2/3 füllen) und mit der Eier-Milch-Sauce aufgießen. Bei 180°C zirka 15-20min backen. Es sollte eine leichte Färbung an der Oberfläche entstehen. Abkühlen, aus der Form stürzen und mit Vanillesauce, etwas Schlagobers zu einem schönen Dessert anrichten.