



## Ofenschlupfer

### **Zutaten:**

100 g Vollei  
40 g Eigelb  
250 g Schlagsahne  
400 g Quark  
Vanillezucker (selbstgemacht) oder Vanilleschote, Salz, Tonkabohne  
40 g Honig  
80 g Rosinen  
20 g Amaretto  
100 g Marzipan  
300 g Äpfel (2 kleinere)  
600 g Hefezopf und/oder Croissants und/oder Brioche (vom Vortag)  
50 g brauner Zucker  
50 g Mandeln, gehobelt  
20 g Amaretto

### **Zubereitung:** (Zubereitungszeit: 30 Minuten)

Die Rosinen mit dem Amaretto einweichen. Die Mandeln mit Zucker, Amaretto und 50 g heißem Wasser mischen. Dann die Eier mit der Sahne verquirlen. Den Quark, den Honig und die Gewürze mit der Ei-Sahnemasse mischen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Anschließend den Marzipan grob zerrupfen.

Das Gebäck grob würfeln und eine Schicht in die gebutterten Auflaufformen geben. Anschließend eine Schicht der Quark-Eimasse darüber.

Den Vorgang wiederholen und wie eine Lasagne schichten.

Achtung: in der Mitte die Apfelwürfel einfüllen, dazu den grob gerupften Marzipan geben.

Zum Schluss sollte ganz oben noch eine dünne Schicht der Quarkmasse sein, auf die dann die eingeweichte Mandelmasse geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umlufthitze 30 Minuten backen. Die Decke sollte karamellisiert sein und die Masse angezogen.

Wir empfehlen den Ofenschlupfer mit einer Vanillesoße zu genießen