



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOBW-
Äpfeln



Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Beeren

**Bio-Zutaten für 2 x ½ GN- oder
⅓ GN-Behälter**

Für ca. 10–15 Portionen

500g	Brötchen (vom Vortag), in 0,5 cm dünnen Scheiben
1 kg	Äpfel , entkernt und in Scheiben gehobelt (3 mm)
700 ml	Milch
700 ml	Sahne
8 Eier	(= 400 g)
100 g	Zucker
15 g	Vanillezucker
40 g	Vanillepuddingpulver oder Kartoffelstärke
100 g	Butter Fettspray oder Öl zum Auspinseln

Zum Servieren

2 l	Vanillesoße
1 kg	gemischte Beeren
100 g	gehobelte Nüsse
100 g	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Milch, Sahne, Eier, 80 g Zucker, Vanillezucker und das Vanillepuddingpulver (oder Stärke) mit einem Pürierstab mixen.
2. GN-Behälter mit Fettspray oder Öl einfetten.
3. Schichtweise Brötchenscheiben und gehobelte Apfelscheiben einlegen. Die letzte Lage sollte mit Brötchen belegt werden.
4. Die Eier-Milch-Mischung darüber verteilen und 15 Minuten einziehen lassen.
5. Die Butter in Flocken darauf verteilen und mit 20 g Zucker bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) ca. 50–60 Minuten goldgelb backen.
7. Auf warmer Vanillesoße anrichten und mit Nüssen und Puderzucker bestreuen.
8. Dazu frische Beeren reichen.

TIPP: Wer möchte, kann 50 g getrocknete Weinbeeren auf den Apfelscheiben verteilen.



In der Themenwoche „**Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung**“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat