

Aprikosen-Ofenschlupfer

Zutaten (für 4 Personen)

- 10 Aprikosen
- 2 EL Zucker
- 1 EL Aprikosenlikör
- 250 g Hefezopf oder Brioche
- 500 g Sahne
- 10 Eier
- 1 TL Zimt
- 4 EL Puderzucker



Zubereitung

01

Den Backofen mit Oberhitze auf 130 °C vorheizen. Die Aprikosen entsteinen, achtern und mit dem Zucker und dem Aprikosenlikör vermischen. Etwa 15 Minuten marinieren lassen. Den Hefezopf in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

02

Den Bräter buttern und mit Semmelbröseln auskleiden. Die marinierten Aprikosen mit den Hefezopfwürfeln vermengen und in die Form füllen.

03

Die Sahne mit den Eiern und dem Zimt verrühren und über die Aprikosen-Mischung gießen. Alles in der Form gleichmäßig verteilen und ca. 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Tipp von Andreas Widmann

Frisches Rahm-Eis und marinierte Erdbeeren dazu servieren. Herrlich ...