

Ofenschlupfer im Weckglas



Zutaten:

Zutaten für 4 Weckgläser à 200-250 ml

- 250 g Hefezopf, in 1 cm Würfel geschnitten
- 50 g Apfel, getrocknet
- 150 ml Streuobstwiesen Cider
- 150 ml Milch oder Sahne
- 2 Eier (Größe M)
- 2 EL Honig
- 1 TL Mehl
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Mohn



Zubereitung

1. Getrocknete Apfelringen in 1 cm Stücke schneiden.
2. 150 ml Cider in einem Topf erhitzen, dann die Apfelstücke zugeben, einmal aufkochen und den Topf beiseitestellen. 5 Minuten quellen lassen.
3. Hefezopfwürfel mit Apfelwürfel in eine Schüssel geben.
4. 1 TL Mehl mit der Milch klumpenfrei verrühren. Dann Eier, Honig, Zimt, und Mohn einrühren. Alles über die Hefezopf-Apfelmischung verteilen, kurz mischen und 5 Minuten quellen lassen.
5. Vier ofenfeste Weckgläser mit der Apfel-Hefezopfmasse füllen.
6. Weckgläser in den kalten Ofen geben. Dann erst den Backofen auf 160° C (Umluft) einstellen und ca. 25-35 Minuten backen. Warm oder kalt servieren!

Tipp: Es duftet herrlich, wenn der Ofenschlupfer mit etwas Streuobst-Destillat beträufelt wird. Wer möchte, kann die Weckgläser mit einem Deckel verschließen und abgekühlt verschenken. Zum warmen Ofenschlupfer passt Vanillesoße oder Vanilleeis.