

Informationen zur Sendung vom 06.09.2024

Bratapfel-Brotauflauf

Von Ulla Scholz

Zutaten für 6 Portionen (Hauptmahlzeit)

750 g Äpfel
5 altbackene Brötchen
200 g Zucker
200 ml Wasser
400 ml Milch
200 g Sahne
5 Eier
1 Päckchen echter Vanillezucker
2 EL Zucker
1 – 2 TL Zimt
100 g Butter

Außerdem

Nach Gusto geschlagene Sahne,
Vanillesauce oder Vanilleeis

Zubereitung

Brötchen oder Baguette in dünne Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

Alle Äpfel schälen, entkernen und in Würfel oder Scheiben teilen. Mit Zitronensaft und etwas Zitronenschale marinieren.

Den Zucker mit Wasser in einen Topf füllen und so lange verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Das Gemisch bis zum Karamellisieren leicht köcheln lassen. Bei diesem Arbeitsschritt dabei bleiben (brennt schnell an) und möglichst nicht mehr rühren, sonst verliert der Zucker seine Bindefähigkeit.

Eine passende Auflaufform buttern. Den Boden dicht an dicht mit Brotscheiben belegen und mit Zimt bestreuen. Die marinierten Äpfel gleichmäßig darauf verteilen und mit einer Lage Brotscheiben sorgfältig abdecken.

Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb streichen. Die Masse gleichmäßig über den Auflauf gießen. Zum Schluss noch kleine Butterflocken auf den Brotscheiben verteilen und die Form für circa 30 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.

Anrichten

Vor dem Servieren den Ofenschlupfer noch einmal mit etwas Zucker und Zimt bestreuen. Dazu passt geschlagene Sahne, eine Vanillesauce oder Vanilleeis.

Informationen zur Sendung vom 06.09.2024

Bratapfel-Brotauflauf

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

750 g Äpfel zu 2,00 Euro; 5 altbackene Brötchen sind kostenfrei; 220 g Zucker zu 0,22 Euro; 400 ml Milch zu 0,50 Euro; 200 g Sahne zu 1,09 Euro; 5 Eier zu 1,65 Euro; 1 Päckchen echter Vanillezucker zu 1,50 Euro; 1 – 2 TL Zimt zu 0,20 Euro; 100 g Butter 0,70 Euro.

Wenn Äpfel oder Fallobst aus dem eigenen Garten kommen:

Pro Portion circa 0,91 Euro

Mit gekauften Äpfeln:

Pro Portion circa 1,25 Euro

Süße Aufläufe mit Brot sind flexibel

Statt Äpfel kann man auch andere Obstsorten, wie Birnen, Pfirsiche, Rhabarber oder Pflaumen verarbeiten. Man nimmt da, was gerade Saison hat und verbraucht werden muss.

Überschüssiges Eiweiß verbrauchen

In manchen Rezepten wird der Auflauf auch mit einer Baiser-Haube überbacken. Das bietet sich an, wenn in der Küche viel Eiweiß anfällt, das vom Eiertrennen übrig ist.

Das Eisfach aufräumen

Schnelle Vanillesauce entsteht, wenn man einen Rest Vanilleeis auftauen lässt und mit etwas Sahne verrührt. Möglicherweise reicht dieser Rest nicht für mehrere Eiskugeln, aber als Sauce und mit Sahne passt es.

Aufpassen, dass nichts anbrennt

Das gilt besonders für den Karamell, den wir für die Bratäpfel kochen. Wer nicht so viel Aufwand betreiben möchte, kann die Äpfel außer mit Zitrone und Zitronenschale zusätzlich mit Zucker und Zimt marinieren und spart sich das Karamellisieren.

Grundsätzlich ist zu beachten, dass die obere Brotschicht schnell zu dunkel werden kann. Deshalb den Ofenschlupfer nicht zu hoch oben in den Ofen stellen und am Anfang vielleicht bis zur Hälfte der Backzeit etwas abdecken. Erst dann die Butterflocken aufsetzen und mit Zucker bestreuen. So gibt es eine noch schönere Kruste.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!