

Rezeptidee August:

Ofenschlupfer mit Aprikosen-Rosmarin-Kompott

Zutaten für 4 Portionen:

Ofenschlupfer

250 g Weißbrot, süß
2 Eier (M)
100 ml Sahne, 32 % Fett
2 Vanilleschoten
130 g Zucker
50 g getrocknete Aprikosen
2 EL Rapsöl
Zucker für die Auflaufförmchen

Kompott

10 Aprikosen
20 ml Apricot-Brandy
2 Zweige Rosmarin
1 Zitrone, unbehandelt, Abrieb und Saft
evtl. 20 g eiskalte Butter in Flöckchen

Und so geht's:



Ofenschlupfer: Brot in 1 cm große Würfel schneiden. Eier trennen. Sahne mit den Eigelben verrühren, Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Eiweiße mit 80 g Zucker steif schlagen. Aprikosen fein würfeln, zu den Brotwürfeln geben und mit Eigelbsahnemischung vermengen. Eischnee vorsichtig unterheben.

Kleine Auflaufförmchen mit Rapsöl auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Fertige Schlupfermasse in die Förmchen geben und im Backofen 15 bis 20 Min. bei 160 °C (Umluft) goldbraun backen.

Kompott: Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und die Hälften vierteln. Restlichen Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Apricot-Brandy ablöschen. Mark der zweiten Vanilleschote, gehackte Rosmarinnadeln, Saft und Abrieb einer Zitrone zugeben, kurz aufkochen lassen. Aprikosenstücke hinzufügen und 1 Min. leicht köcheln lassen. Soll das Kompott sämiger sein, aufkochen lassen und eiskalte Butter in Flöckchen unterrühren.

TIPP: Statt aus Aprikosen kann man auch aus Äpfeln ein Kompott kochen. Dann statt Apricot-Brandy je nach Geschmack Calvados verwenden.



Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.