



Ofenschlupfer mit Zwetschgen

urig, schwäbisch, leggr

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und die Auflaufform einfetten.
2. Die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln.
3. Schmand mit Milch, Zucker, Vanille-Zucker und Puddingpulver verrühren. Die Eier unterschlagen und alles zu einer eher dünnflüssigen glatten Masse verrühren.
4. Die Zwiebacke einmal in der Pudding-Milch wenden und in der Auflaufform aufstellen. Die Zwetschgen zwischen den Zwiebacken verteilen. Die restliche Pudding-Milch über den Auflauf gießen und ca. 45 Minuten backen. Wenn der Auflauf zu dunkel wird, mit einem Pergamentpapier abdecken und fertig backen.
5. Den fertigen Ofenschlupfer aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 12 Weizen-Zwieback, ungesüßt
Scheiben
- 1 Pk. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 50 g Sucanat Vollrohrzucker
Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 500 g Zwetschgen
- 200 g Schmand
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver
- Fett