

Badischer geht's nicht:  
Der Ofenschlupfer  
weckt Erinnerungen an  
Omas Küche



FÜR 4 PORTIONEN

## OFENSCHLUPFER

### ZUTATEN

- 4 Brötchen (altbacken),  
noch besser: Brioche
- 4 Eier (Größe M)
- 500 ml Sahne
- 50 g Zucker
- Beeren, Schokostückchen  
oder Mandeln (nach Wahl)

### ZUBEREITUNG

Brötchen bzw. Brioche in Würfel schneiden und in gebutterte Weckgläser füllen. Eier mit Sahne und Zucker verquirlen und über die Brötchenwürfel gießen. Zwischendrin sehr vorsichtig umrühren und dafür sorgen, dass sich die Würfel richtig

vollsaugen. Je nach Geschmack frische Beeren, Schokostückchen oder blättrige Mandeln unterheben. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten bei 160 Grad backen.

*TIPP: Statt Brioche eignen sich auch Croissants oder Milchweckle.*