



Ofenschlupfer mit Birnen

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Birnen	4 St.
Brioche Zopf	1 St.
Butter	4 EL
Wildpreiselbeeren	4 EL
Milch	100 ml
Schlagsahne	100 g
Eier	2 St.
Brauner Zucker	3 EL
Vanillinzucker	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Brioche in dicke Scheiben schneiden. Mit Butter und Preiselbeeren bestreichen und abwechselnd mit Birnen in eine gefettete Auflaufform schichten.

2. In einer Schüssel Milch, Sahne, Eier, Zucker und Vanillinzucker gut verquirlen und gleichmäßig in die Auflaufform gießen, sodass die Brotscheiben einen Großteil des Gusses aufsaugen. Im Backofen ca. 40 Min. backen. Ofenschlupfer mit Birnen heiß servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt [Joghurt-Himbeer-Eis](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	510 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g