

Marillenschlupfer mit Vanilleschaum und Süßdoldengrün

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Für den Schlupfer:

8 Scheiben Hefezopf vom Vortag
300 g Marillen/ kleinere Aprikosen
6 mittelgroße Eier
300 ml Sahne
½ TL Zimt
4 EL Zucker
20 g Persipan
etwas Butter

Für den Vanilleschaum:

3 Eigelb
300 ml Sahne
9 TL Puderzucker
2 Vanilleschoten
Süßdolde zum Dekorieren
Sonstiges:
Sahnesprühflasche 0,5 Liter bzw. 1,0 Liter
Sahnekapseln

Zubereitung:

Hefezopfscheiben in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Marillen halbieren und entkernen. Eier, Sahne, Persipan, Zimt und Zucker mit einem Zauberstab ca. 3 Minuten mixen.

Eine Auflaufform mit Butter dünn ausreiben, gewürfelten Hefezopf und halbierte Marillen geschichtet in die Auflaufform geben. Ei-Sahnegemisch darüber gießen, mit einem Kochlöffel die Brotstücke immer wieder untertauchen.

Den Marillenschlupfer je nach Höhe der Auflaufform bei 140 Grad für 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Darauf achten, dass kein trockenes Brot an der Oberfläche der Form schwimmt, da es im Ofen sehr schnell dunkel wird.

Timos Tipp:

Für das Servieren auf Tellern innerhalb eines Menüs empfiehlt es sich, den Schlupfer in handelsübliche Kaffeetassen zu füllen und abzubacken. Dazu die gebutterten und gefüllten Tassen in einer Auflaufform mit Wasser bei gleicher Temperatur für 40 Minuten in den Backofen schieben.

Für den Vanilleschaum:

Eigelb mit flüssiger Sahne in einer Schüssel glatt rühren. Beide Vanilleschoten auskratzen, das Mark zur Eiersahne geben. Puderzucker unter die Vanilleschaummasse rühren.

Diese Flüssigkeit in eine Halbliter-Sahnesprühflasche füllen, fest verschließen und eine Sahnekapseln eindrehen.

Für die 1-Liter- Flasche das Rezept und die Sahnekapseln verdoppeln.

Anrichten:

Etwas Vanilleschaum auf den Teller sprühen, eine Portion Marillenschlupfer einsetzen und mit gehackten Süßdoldenblättern bestreuen, bzw. garnieren.

Süßdolde, auch Myrrhenkerbel genannt, verleiht diesem Dessert ein liebliches Anisaroma, das hervorragend mit dem Geschmack der Vanille harmoniert.

Süßdoldenblätter findet man zu dieser Jahreszeit auf Wiesen und an Wegrändern.

