

Nußtorte #5596

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Nuß

Rosine

Apfel

7/10 l Milch

7 Eier

2 pk Vanillezucker

125 g Zucker

350 g Hefezopf; oder frisches

; Weißbrot

2 Äpfel; evtl. mehr

3 tb Haselnüsse

2 tb Rosinen

2 ts Zimt

2 tb Butter

Puderzucker; etwas

* Vanillesoße

1/4 l Milch

3 Eigelb

60 g Zucker

2 Vanilleschoten

* Schokoraspel

1/2 Tafel Bitterschokolade

1 tb Butter

* Quelle

- Videotext

- Südwest-Text

- "Kochkunst mit Vincent

- Klink"

- Sendung vom 09.12.1998

* erfaßt von

- Frank Dingler

- 10.12.1998

Haselnüsse grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Äpfel schälen, entkernen und in haselnußgroße Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter und 20 g Zucker karamelisieren lassen. Rosinen zugeben und ebenfalls karamelisieren lassen. Eier mit Milch verrühren, Zimt, Vanillezucker und restlichen Zucker untermischen. Den

Hefezopf in Scheiben schneiden und fächerförmig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben die Rosinenäpfel und Haselnüsse schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen.

Ofenschlupfer bei 180 °C ca. 45 Minuten im Ofen backen. Mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße und Schokoraspele servieren.

Schokolade kleinhacken und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erwärmen bis sie flüssig ist. Langsam die Butter unterarbeiten. Die Schokolade vom Herd nehmen und auf eine Stein- oder Edelstahlplatte gießen. Mit einer Palette die Schokolade dünn ausstreichen (tabeliern), bis sie fest wird.

Nun mit einer Spachtel Raspel abschaben. Die Schokoraspele über den gebackenen Ofenschlupfer streuen. Vanillesauce:

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterheben. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, zu dick zu werden.

Topf vom Feuer nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat. Vanillesoße zum Ofenschlupfer servieren.