

Apfelschlupfer mit Schokoladensauce



«Ich mache mit, weil es mir am Herzen liegt, dass nichts unnötig weggeschmissen wird. Ich versuche jeden Tag, das Maximum aus einem Produkt herauszuholen, sodass möglichst kein «Abfall» übrigbleibt. Dinge, die bei der Zubereitung übrigbleiben, wie Schalen, Abschnitte von Fleisch oder Kräuterstiele können zum Beispiel für Saucen oder Suppenansätze noch weiterverwertet werden. Ein kleiner Fetzen Fleisch oder die Schale einer Tomate geben Geschmack ab. Es ist einfach ein gutes Gefühl, von einem Produkt restlos alles verwerten zu können!»

Walter Klose | Gasthaus zum Gupf, Rehetobel | www.gupf.ch

Apfelschlupfer mit Schokoladensauce

(Für 4 Personen, 1 Auflaufform oder 4 kleinere Backformen)

Zutaten

Apfelschlupfer

- 1 dl Vollrahm
- 100 g Zucker, fein
- 3 Eier
- 1 EL Vanillecremepulver
- 200 g Früchte
(Apfelstücke, Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen, Rhabarber ...)
- 2–3 Scheiben weisses Brot oder Gipfeli vom Vortag
- 4 EL Zucker
Butter (zum Buttern der Auflaufform oder kleinen Formen)

Schokoladensauce

- 200 g Vollrahm
- 100 g Dunkle Schokolade

Zubereitung

Apfelschlupfer

- Backofen auf **180 Grad** vorheizen, Ober- und Unterhitze
- Eieguss: Vollrahm, Zucker (100 g), Eier und Vanillecremepulver in einer Schüssel gut verrühren, bis es eine gleichmässige Masse ist
- Brot/Gipfeli in grobe Würfel schneiden und mit den Apfelwürfeln mischen
- Auflaufform oder kleine Formen mit Butter innen gleichmässig bestreichen und dann mit Zucker (4 EL) bestreuen, dass alle Flächen innen bedeckt sind
- Brot und Apfelstücke einfüllen und mit dem Eieguss auffüllen
- **Ca. 15–20 Min.** goldbraun backen

Schokoladensauce

- Rahm aufkochen
- Schokolade klein brechen oder hacken und im warmen Rahm schmelzen
- Sofort servieren

Tipps

Immer schauen, nicht jeder Ofen backt gleich schnell!

Guten Appetit!

