

Gipfeli-Gratin

Zutaten: (für 4 Personen)

- 30 g Butter
- 5 Gipfeli* vom Vortag, in grosse Stücke geschnitten
- 2.5 dl Milch
- 2.5 dl Rahm
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 20 g Aprikosen-Konfitüre
- etwas Puderzucker

Zubereitung:

- Eine feuerfeste Form ausbuttern.
- Die Gipfeli-Stücke in die Form geben.
- Milch, Rahm und den Vanillestengel kurz aufkochen und dann auskühlen lassen.
- Eier und Zucker zusammen verquirlen und zur ausgekühlten Rahmmischung geben.
- Den Guss vorsichtig über die Gipfeli geben und warten bis diese sich mit der Milch-Rahm-Mischung etwas vollgesogen haben.
- Im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 45 Min. backen.
- Die Konfitüre zusammen mit wenig Wasser in einer kleinen Pfanne aufwärmen.
- Die Gipfeli-Stücke oben mit etwas Konfitüre bepinseln.
- Den Gratin mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

*Anstelle von Gipfeli passt auch Weissbrot oder Zopf vom Vortag.