# Ofenschlupfer mit Ricotta und Mascarpone

*Bis 30 Min.* *Normal* *Vegetarisch*

## Zubereitung

1. Geschnittene Semmel anrösten.
2. Sahne aufkochen.
3. Eier mit dem Zucker glattrühren und mit der Sahne langsam verrühren.
4. GOLDSTEIG Ricotta, GOLDSTEIG Mascarpone und die restlichen Zutaten zur Semmel geben und mit dem Sahne-Eigemisch vermengen und mit Lebkuchengewürz und Vanille abschmecken.
5. Ein Backblech mit Backpapier ausgelegten, die Masse auf das Blech verteilen und bei 180 °C ca. 30 Min. backen.
6. Den fertig gebackenen Ofenschlupfer in gleich große Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

## Serviervorschlag

1. Eigelb mit Zucker und Vanillepulver verrühren.
2. Die Milch aufkochen und in kleinen Mengen unter die Ei Masse rühren.
3. Die Masse in der Schüssel auf einem Wasserbad bei 70 °C abziehen.
4. Die gehackte Schokolade unterziehen, mit Zitronenabrieb und Amoretto abschmecken.

## Zutaten

**Für 4 Personen:**

- 200 g GOLDSTEIG Ricotta
- 200 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 120 g geschnittene Semmel
- 40 g geröstete Nussmischung
- 40 g gehackte Bitterschokolade
- 30 g getrocknete und gehackte Aprikosen und Pflaumen
- 60 ml Sahne
- 4 Eier
- 40 g Zucker
- Gemahlene Vanille
- Lebkuchengewürz

**Vanillesoße:**

- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- 240 ml Milch
- 1,5 g Vanillepulver
- 50 g weiße Schokolade
- Zitronenabrieb
- Schuss Amaretto