



# Kipferlkoch

Für 4 Personen • Zubereitung: 40 Minuten + 45 Minuten Backzeit

150 g altbackene Buttercroissants,  
altbackene Brötchen oder alt-  
backenes Baguette  
10 getrocknete Aprikosenhälften  
3 Eier  
375 g Sahne oder 375 ml Milch  
2 Äpfel (z. B. Boskop)  
Zimtzucker (3 EL Zucker mit  $\frac{1}{4}$  TL  
gemahlenem Zimt gemischt)  
20–30 g Butter in Flöckchen und  
Butter für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben (nach  
Belieben)

**1** Die Croissants in Scheiben schneiden (die Brötchen oder das Baguette längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden). Die Aprikosenhälften in Streifen schneiden oder würfeln, mit den Croissantscheiben in eine Schüssel geben. 1 Ei trennen, das Eigelb beiseitestellen. 250 ml Sahne oder Milch mit 2 Eiern und dem Eiweiß verquirlen, die Croissants damit übergießen. Die Schüssel abdecken und die Croissants 20 Minuten ziehen lassen.

**2** In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in Scheiben schneiden.

**3** Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Ein Drittel der Kipferlmasse in die gefettete Auflaufform füllen, die Hälfte der Apfelscheiben darauf verteilen und mit etwas Zimtzucker bestreuen. Diesen Schritt wiederholen, dann die restliche Kipferlmasse darüber verteilen. Die restliche Sahne oder Milch mit dem Eiweiß verquirlen und über die Kipferlmasse gießen. Mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen, die Butterflöckchen daraufsetzen. Im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten in etwa 45 Minuten goldbraun und knusprig backen.

**4** Den Kipferlkoch aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und heiß mit Roster, Kompott oder frischen Früchten servieren.

## Variante:

Sie können die Kipferlmasse auch in der Pfanne als *Kipferlschmarren* ausbacken, dabei den Guss und die Äpfel weglassen: 2 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen und aufschäumen. Die Kipferlmasse zugeben, in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze in 2–3 Minuten stocken lassen. Den Kipferlschmarren mit zwei Gabeln in große Stücke reißen, in 3–4 Minuten goldbraun backen, dann wenden. 1 EL Butter zugeben, den Schmarren in 3–4 Minuten fertig backen. 2 EL Zucker mit 1 Msp. gemahlenem Zimt mischen, über den Kipferlschmarren streuen und vorsichtig untermengen. Servieren, sobald der Zucker karamellisiert.