

Scheiterhaufen

Hinweis: Die Mengenangaben dienen als Orientierung und können ganz nach persönlichem Geschmack angepasst werden. Das Rezept versteht sich als Inspiration und lädt zum individuellen Variieren ein. Bei diesem Rezept ist auch die Größe der Auflaufform ausschlaggebend.

Wir haben zu viert diesen Scheiterhaufen genossen.

Zutaten:

- 350 g Weißbrotreste (Semmeln, Striezel, Milchbrot, Brioche)
- ca. 400 ml Milch (je nachdem wie trocken das Brot ist)
- 1 Ei
- 2 Eidotter/Eigelb
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Äpfel
- 35 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- Zimt nach Belieben
- 50 g Rosinen (optional in 2 EL Rum eingeweicht)
- ein paar Butterflöckchen

Schneehaube:

- 2 Eiklar/Eiweiß
- 60 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Zitronensaft

Butter zum Ausstreichen der Form

Zubereitung:

Für eine Auflaufform mit 1,5 Liter Inhalt (ca. 21 × 16 cm)

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft, Zimt nach Geschmack und den Rosinen (optional) vermengen.

Das Weißbrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Milch, Ei, Eidotter, Zucker und eine Prise Salz gut verquirlen und gleichmäßig über das Brot gießen. Die Scheiben zwischendurch wenden, damit sie sich von allen Seiten mit der Eiermilch vollsaugen.

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform sorgfältig mit Butter ausstreichen und mit einem Drittel der getränkten Brotscheiben möglichst lückenlos auslegen. Darauf die Hälfte der Äpfel verteilen und mit dem zweiten Drittel des Brotes bedecken. Die restlichen Äpfel einschichten und mit den übrigen Brotscheiben abschließen.

Falls noch Eiermilch vorhanden ist, diese über den Auflauf gießen. Einige Butterflöckchen darauf verteilen und den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backrohr etwa 35 Minuten backen.

Inzwischen für die Schneehaube Eiklar, Kristallzucker, Salz und einige Tropfen Zitronensaft zu einem festen, glänzenden Schnee schlagen.

Den Scheiterhaufen aus dem Backrohr nehmen.

Den Eischnee in einen Spritzsack mit einer Tülle nach Wahl füllen und dekorativ auftragen. Anschließend den Auflauf wieder ins Backrohr stellen, die Grillfunktion einschalten und unter Beobachtung kurz überbacken, bis die Spitzen der Schneehaube zart gebräunt sind.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvnmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.