



Scheiterhaufen

Zutaten

250 g Briochegebäck
oder alte Semmeln oder
Milchstriezel
0.5 l Milch
4 Stk Eier
80 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Rum
3 EL Rosinen
5 Stk Äpfel (saure Sorte)
1 Prise Zimt

Zubereitung

Das alte Briochegebäck (oder Semmeln, Milchstriezel oder Weißbrot) in rund 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Danach Milch mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren.
Nun ein wenig Wasser mit Rum vermengen und die Rosinen darin ca. 10 Minuten einweichen.
Währenddessen die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und ebenfalls feinblättrig schneiden oder hobeln.
Das Backrohr auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter bepinseln.
Die Äpfel nun mit den abgetropften Rosinen vermengen und mit ein wenig Zimt würzen.
Die Semmeln in der Eiermilch gut eintunken - abwechselnd Semmel- und Apfelmasse in die Auflaufform schichten - die Schichten immer ein wenig andrücken - die letzte Schicht eine Semmel- oder Brotschicht sein.
Zum Schluss mit der restlichen Eiermilch übergießen, den Scheiterhaufen für ca. 40 Minuten lang backen und anschließend etwas abkühlen lassen.



Süßspeisen

