



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

300 ml Milch
4 Stk. Eier
Salz
4 Stk. altbackene Semmeln
70 g Zucker
500 g Äpfel
100 g Zucker
Zimt, gemahlen
100 g Rosinen
30 g Butter
50 g Zucker
Zimt, gemahlen
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Auch übriges süßes Weißbrot oder Kipferl eignen sich für einen Scheiterhaufen.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Scheiterhaufen

Zubereitung

- Milch, Eier, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und untermischen. Mindestens 10 Minuten einweichen, bis sie die Milchmischung aufgesogen haben.
- Inzwischen Äpfel schälen und zu Blättern raspeln.
- Diese mit Zucker, Zimtpulver und Rosinen mischen.
- Eine entsprechend große Auflaufform mit Butter einfetten und die Hälfte der Semmelmischung hineingeben.
- Äpfel darauf verteilen und mit der restlichen Semmelmasse abdecken.
- Mit Zimt und Zucker bestreuen und bei 180°C bei Ober- und Unterhitze in ca. 40 Minuten goldbraun backen.
- Mit Staubzucker bestreut servieren.