



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

Scheiterhaufen



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

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.



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BAUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

