



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Stk. Bauernkrapfen
- 2 Stk. Äpfel
- 0,5 l Milch
- 4 Stk. Eier
- 3 EL Rum (38 %)
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 3 EL Rosinen
- Butter
- 4 Stk. Eiklar
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Äpfeln kann auch anderes Obst der Saison (Birnen, Zwetschken, Marillen, Kirschen etc.) verwendet werden! - Ein ideales Rezept zur Verwertung von altbackenen Krapfen und zur Verwertung von Eiklar.:

**Hedwig Lindorfer**

Seminarbäuerin im Bezirk Rohrbach

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Krapfen, Affen und Co*

## Krapfenscheiterhaufen mit Schneehaube

zur Verwertung altbackener Krapfen

**Zubereitung**

**Scheiterhaufen**

- o 3-4 Bauernkrapfen (altbacken), 2 Äpfel, ½ l Milch, 4 Eier, 3 EL Rum, 1 Msp. Zimt, 2-3 EL Rosinen (falls gewünscht), Butter für die Form.
- o Krapfen in dünne Scheiben schneiden.
- o Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden.
- o Milch mit Eiern, Rosinen, Zimt und Rum vermengen.
- o Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.
- o Abwechselnd dachziegelartig Krapfenscheiben und Apfelscheiben einschichten.
- o Mit der Eier-Milch übergießen und die Flüssigkeit etwas einziehen lassen.
- o Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

**Mit Schneehaube überbacken**

- o Zutaten: 4 Eiklar, 50 g Zucker, 1 Prise Salz
- o Scheiterhaufen aus dem Rohr nehmen.
- o Für die Schneehaube Eiklar mit Zucker und Prise Salz zu festem Schnee schlagen.
- o In einen Spritzbeutel füllen und dicht aneinander Tupfen auf die Oberfläche des Scheiterhaufens spritzen.
- o Im Rohr nochmals für 5 bis 10 Minuten bei starker Oberhitze überbacken.