

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

- 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.
- Krapfen in dünne Scheiben schneiden.
- Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden.
- Milch mit Eiern, Rosinen, Zimt und Rum vermengen.
- Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.
- Abwechselnd dachziegelartig Krapfenscheiben und Apfelscheiben einschichten.
- Mit der Eier-Milch übergießen und die Flüssigkeit etwas einziehen lassen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Mit Schneehaube überbacken

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