



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

400 g Weißbrot
2 Stk. Eier
2 Stk. Eidotter
180 ml Milch
150 g Kristallzucker
Vanille
Salz
500 g Äpfel
50 g Rosinen
1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Rum (38 %)
50 ml Most
50 g gehackte Nüsse
2 Stk. Eiklar
Butter

Mein persönlicher Tipp

Statt Milch können beim Überguss auch Milchprodukte-Reste von Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt verwendet werden.:

Elisabeth Gneißl

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*

Scheiterhaufen

Zubereitung

- Hohe Auflaufform mit Butter ausfetten.
- Für den Überguss Dotter, Eier, 150-200 ml Milch, 30 g Zucker, Vanille und etwas Salz verrühren.
- Altbackenes Weißbrot in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Überguss übergießen – etwas durchziehen lassen.
- Inzwischen die Fülle vorbereiten – dazu die Äpfel, wenn gewünscht, schälen, entkernen, sechsteln und in feine Scheiben schneiden.
- Die Apfelscheiben mit Rosinen, 50 g Zucker, Zimt, Rum,
- Most und Nüssen vermischen.
- Ein Drittel der vorbereiteten Semmel-Überguss-Masse
- gleichmäßig in die Auflaufform füllen, mit der Hälfte der Apfelfülle belegen, eine weitere Lage Brot-Überguss-Masse einfüllen, die 2. Hälfte Apfelmischung und zuletzt das letzte Drittel der Brot-Überguss-Masse einfüllen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.
- Für die Schneehaube Eiklar mit 70 g Zucker und etwas Salz
- zu einem cremig-steifen Schnee schlagen, über den vorgebackenen Scheiterhaufen wolkenförmig auf der Oberfläche verteilen.
- Bei hoher Hitze (220 - 230 °C) oder falls vorhanden bei starker Oberhitze 4-7 Minuten bräunen.