

Scheiterhaufen von Petra



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	10 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	5 Dekagramm
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Weißbrote / Stangenweißbrote	1 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Tafelapfel / Tafeläpfel	
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Auflaufform befetten.

Altes Weißbrot in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden, in kalte Milch tauchen, in die befettete Auflaufform legen.

Aus Butter, Dotter und Zucker einen Abtrieb machen. Dann Sauerrahm und Zitronenschale unterrühren.

Die Hälfte dieser Masse auf die Weißbrotscheiben in der Auflaufform streichen.

Obst: Apfel - oder Zwetschken, Kirschen,... auf die Masse streuen, wieder eine Schicht eingeweichte Weißbrotschnitten darauflegen, alles etwas zusammendrücken.

Eiklar zu Schnee schlagen, mit der restlichen Masse (Abtrieb) vermengen und dieses Gemenge oben auf den Scheiterhaufen streichen.

Bei mäßiger Hitze ca. 50-60 Minuten backen.

Wenn der Scheiterhaufen schön braun ist, mit einer Tasse gezuckertem Zitronenwasser beträufeln und nochmals für ca. 10 Minuten ins Rohr stellen, bis das Zitronenwasser vollständig aufgesaugt ist.

Gutes Gelingen wünscht

