

Scheiterhaufen von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	6 Dekagramm
Äpfel / Apfel	½ kg
Feinkristallzucker	10 Dekagramm
Rosinen / Sultaninen	1 Esslöffel
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Semmeln	4 Stk.
Vollmilch	3 Achtel

Zubereitung:

Zuerst wird das Brot in dünne Scheiben geschnitten. Die Äpfel werden geschält, fein blättrig geschnitten und mit Zucker, Zimt, Zitronenschalen und Rosinen vermischt.

Milch, Ei und etwas Zucker werden versprudelt. Ein Teil davon wird über das blättrig geschnittene Brot gegossen.

Die mit Butter angestrichene Form wird lagenweise mit dem erweichten Brot und den blättrig geschnittenen, mit Zucker, Zimt, Zitronenschalen und Rosinen vermischten Äpfeln (oder Rhabarberstücken) gefüllt und mit Brot abgeschlossen. Das Ganze wird mit der übrigen Eiermilch übergossen, mit Butterflöckchen belegt und im Rohr eine halbe Stunde goldgelb gebacken.

TIP: Wer mag kann auf den Scheiterhaufen auch noch eine Schneehaube aus Eiweiß geben und diese mitbacken.

TIP: Man kann statt den Semmeln auch Milchbrot verwenden.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at