

# Süßes Gericht



## Scheiterhaufen

(2 Portionen)



**40 Min.**

- ✓ 100 g altbackener (trockener) Striezel oder 2 trockene Semmeln
- ✓ 200 g Milch oder Sojadrink
- ✓ 2 Eier
- ✓ 1 Esslöffel Zucker
- ✓ 2 Stück Äpfel
- ✓ 2 Esslöffel Rosinen
- ✓ Prise Zimt
- ✓ Fett für die Form – Butter oder pflanzliche Alternative

Eine geeignete Backrohrform einfetten. Striezel oder Semmeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Hälfte in die Backform legen – die andere Hälfte kurz beiseitelegen. Milch, Eier, Zucker in einer Schüssel versprudeln. Die Hälfte dieser Mischung über das trockene Gebäck in der Backform gießen und einige Minuten einweichen lassen.

Inzwischen die Äpfel blättrig schneiden und mit Rosinen und Zimt mischen. Die Apfel-Zimt-Mischung über das eingeweichte Brot geben. Dann die trockene Hälfte der Semmelscheiben darüberlegen und die restliche Milch-Ei-Zucker-Mischung darüber gießen.

Bei 180 °C Heißluft ca. 30 Minuten backen. Den Scheiterhaufen dann aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

- + So wird aus trockenem Brot noch ein tolles Gericht
- + Schnell und einfach zubereitet
- + Nur bei Oma hat er besser geschmeckt



**PROFI-TIPP:** Für eine schöne Schneehaube 2 Eiklar mit einer Prise Salz und 1 Esslöffel Staubzucker in einer Schüssel schaumig schlagen und 10 Minuten vor Ende der Backzeit über den Scheiterhaufen verteilen.

