



Scheiterhaufen



- ❖ 250 g trockenes Weißbrot oder Brötchen
- ❖ 0,5 l Milch
- ❖ 4 Eier
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 EL Rum
- ❖ 3 EL Rosinen
- ❖ 5 Äpfel
- ❖ 1 Prise Zimt

1. Die alten Brötchen (oder Weißbrot) in rund 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Danach Milch mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren.
3. Nun ein wenig Wasser mit Rum vermengen und die Rosinen darin ca. 10 Min. einweichen.
4. Währenddessen die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und ebenfalls feinblättrig schneiden oder hobeln.
5. Den Ofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter bepinseln.
6. Die Äpfel mit den abgetropften Rosinen vermengen und mit Zimt würzen.
7. Die Brötchen in der Eiernmilch gut eintunken - abwechselnd Brot- und Apfelmasse in die Auflaufform schichten - dabei sollte die letzte Schicht eine Brotschicht sein.
8. Zum Schluss mit der restlichen Eiernmilch übergießen, den Scheiterhaufen ca. 40 Minuten lang backen und anschließend etwas abkühlen lassen.