Äpfel-Scheiterhaufen

Ein tolles Rezept für die Resteverwertung: Der Äpfel-Scheiterhaufen aus altbackenem Gugelhupf, hier sehr schön mit Hortensienblüten dekoriert.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Lisa

Zutaten

5 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Gugelhupf (altbacken, oder Weißbrot, Striezel etc.)
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
1 Flasche	Rama Cremefine
250 ml	Milch
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Butter
Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Rosinen

Zubereitung

1. Für den Äpfel-Scheiterhaufen zu Beginn eine Auflaufform mit der Butter einfetten und das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in eine Schüssel legen, mit Rosinen und Zimt mischen.

2. Das Rama Cremefine in eine Schüssel gießen. Eier, Eidotter, Milch, Zucker und Vanillezucker zufügen. Die Zutaten mit dem Schneebesen gründlich durchrühren. Den Gugelhupf (oder Weißbrot etc.) in Scheiben schneiden (etwa 2 Zentimeter dick). Die Hälfte der Scheiben von beiden Seiten in die Milch-Eier-Mischung tauchen und auf den Boden der Auflaufform schlichten.

3. Die Hälfte der Apfelscheiben mit Rosinen und Zimt über die eingeschichteten Gugelhupfscheiben verteilen. Die übrigen Scheiben ebenso in die Eiermilch tauchen, als nächste Lage in die Auflaufform schichten und mit den restlichen Apfelscheiben abschließen. Noch ein wenig Zimt über den Scheiterhaufen streuen und für etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Der Äpfel-Scheiterhaufen ist eine perfekte Resteverwertung für überzähliges Gebäck. Er schmeckt sehr gut mit Vanilleeis.