Einfacher Scheiterhaufen

Keine Angst, außer dem einfachen Scheiterhaufen selbst muss bei diesem Rezept keiner in den Ofen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

400 g	Gebäck (alte Semmeln, Kipferl oder Striezel)
1 Handvoll	Rosinen
1 Handvoll	Mandelblättchen
3 Stk.	Eier
3 Stk.	Äpfel
100 g	Zucker
2 EL	Rum
	Butter (für die Form)
	Zitronensaft (für die Äpfel)
3 Stk.	Eier (für den Guss)
250 ml	Milch
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb)
1 Prise	Zimt
	Butterflocken

Zubereitung

1. Für den **einfachen Scheiterhaufen** zu Beginn den Rum in eine Tasse füllen und die Rosinen darin einweichen lassen. Gebäck in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel

geben.

2. Die Äpfel schälen und grob reiben, in eine kleine Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Eier trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zu den Gebäckwürfeln geben. Die Dotter mit Zucker schaumig aufschlagen. Geriebene Äpfel, Rumrosinen und Mandelblättchen unter die Dottermasse heben. Diese ebenfalls zu den Gebäckwürfeln geben und alles mit einem Kochlöffel vermischen.

3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, den Teig in die Form füllen. Nun den Guss zubereiten: Eier in eine Schüssel schlagen, mit Milch, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Schlagobers verrühren und gleichmäßig über den Auflauf gießen. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

4. Nach der Ruhezeit Butterflöckchen auf dem Scheiterhaufen verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten backen.

Tipp

Den einfachen Scheiterhaufen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Dazu schmeckt Vanilleeis oder Schlagobers.