Scheiterhaufen auf österreichische Art

Keine Angst bei diesem Rezept - der Scheiterhaufen auf österreichische Art wird nicht verbrannt, nur im Ofen gebacken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

6 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
350 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Backzucker
50 g	Butter
600 g	Marillen
2 Stk.	Eiklar
80 g	Backzucker
1 Handvoll	Butterflocken

Zubereitung

1. Für den **Scheiterhaufen auf österreichische Art** zu Beginn von den Semmeln schmale Scheiben abschneiden (etwa 0,5 Zentimeter dick), diese in eine Schüssel füllen. Die Milch in eine weitere Schüssel gießen, die ganzen Eier dazu schlagen und eine Prise Salz zufügen. Mit dem Schneebesen verquirlen und über die Semmelscheiben gießen. Einige Minuten durchziehen lassen.

2. Unterdessen das Backrohr auf 180 Grad einstellen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Marillen waschen, trocknen, halbieren und die Steine entfernen. Die Hälfte der eingeweichten Semmeln auf den Boden der Form verteilen. Die Marillenhälften darauf legen und ein wenig Zucker darüber streuen.

3. Mit den restlichen Semmeln abdecken. Einige Butterflocken darüber geben. Auf unterer Schiene rund 25 Minuten goldbraun backen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Eier trennen (Dotter wird nicht benötigt). Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Nach der Backzeit die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, diesen aber noch nicht ausschalten.

5. Den Eischnee mit einer Spritztüte oder einem Löffel auf den Scheiterhaufen auftragen und noch für 10 Minuten auf oberer Schiene (am besten mit hoher Oberhitze) überbacken lassen.

Tipp

Den Scheiterhaufen auf österreichische Art kann man auch mit anderen Früchten zubereiten, zum Beispiel Äpfeln oder Birnen. Dazu schmeckt Fruchtkompott und Vanilleeis.