Scheiterhaufen mit Rosinen

Der Scheiterhaufen mit Rosinen ist zwar nicht feurig, aber umso leckerer - das Rezept hierfür gibt es seit Generationen und ist schon genauso lange bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

0.5 kg	Äpfel
4 Stk.	Eier
0.5 l	Milch
4 EL	Rosinen
2 EL	Rum
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Prise	Salz
250 g	Semmeln (oder Milchstriezel)
1 Prise	Zimt
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den Scheiterhaufen mit Rosinen zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einpinseln. Die Semmel oder Milchstriezel in dünne Scheiben schneiden.

2. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Rum mit etwas Wasser verrühren und die Rosinen darin einweichen. Mit den Äpfeln vermengen und mit Zimt würzen.

3. Milch, Eier, Zucker und Salz verrühren. Die Semmeln mit dieser Milch-Mischung befeuchten und abwechselnd mit der Apfel-Mischung in die Auflaufform schichten.

4. Mit der übrigen Eiermilch begießen und im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen,

etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Scheiterhaufen mit Rosinen nach Belieben mit Mandelblättchen oder -stiften verfeinern.