

Scheiterhaufen

Der selbst gebackene süße Scheiterhaufen mit Äpfeln, Zimt und goldbraune Semmeln ist der ideale Wohlfühlauflauf und schmeckt wie bei Oma!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

5 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
4 Stk.	Äpfel (süß, säuerlich)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
40 g	Feinkristallzucker
30 g	Rosinen
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
3 Stk.	Eier
70 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Schlagobers
150 ml	Vollmilch
1 Prise	Salz
	Zitronenabrieb
1 EL	Butter (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den süßen **Scheiterhaufen** die Semmeln vom Vortag in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform gründlich mit geschmolzener Butter einstreichen und das Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die fruchtige Apfel-Schicht die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Diese mit Zitronensaft und etwas Zitronenschale mischen, anschließend Zucker, Zimt und Rosinen unterheben – so bleiben die Apfelscheiben frisch und aromatisch.
3. Nun den Guss vorbereiten, dazu die Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Schlagobers, Vollmilch und eine kleine Prise Salz verquirlen. Etwas Zitronenschale einrühren.
4. Die Semmelscheiben beidseitig kurz in den Guss tauchen und abwechselnd mit den Apfelscheiben in die vorbereitete Form schichten. Mit einer Lage Semmeln abschließen und den restlichen Eierguss gleichmäßig darüber gießen.
5. Den Scheiterhaufen auf mittlerer Schiene zirka 35 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist und die Oberfläche eine appetitliche goldene Farbe bekommt. Vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestäuben und genießen.

[hier bestellen](#)

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



Tipp

Den Scheiterhaufen mit gesüßtem Eischnee bei 175 °C Ober-/Unterhitze zirka 8-10 Minuten überbacken.