

# Scheiterhaufen

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Semmeln</a> (vom Vortag)
4 Stk.	<a href="#">Äpfel</a> (süß, säuerlich)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
40 g	Feinkristallzucker
30 g	<a href="#">Rosinen</a>
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
70 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	<a href="#">Schlagobers</a>
150 ml	Vollmilch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	Zitronenabrieb
1 EL	<a href="#">Butter</a> (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 Eieguss 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.

Unsere Empfehlung  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



## Tipp

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