

Scheiterhaufen

Zutaten

Scheiterhaufen:

5 Stk alte Kipferl oder Croissants

0,5 liter Milch

4 Eier

80g Zucker

1 Prise Salz

1 EL Zimt gemahlen

Quitten:

2 Stk Quitten

3 EL Honig

2 Stangen Zimt

Feigensauce:

300g Schlagobers

60g getrocknete Feigen

100g Milch

90g Eigelb

1 EL Honig

Zubereitung

Die 4 Eier mit der Milch, Zucker und Zimt verquirlen. Das Gebäck in ca 1cm große Scheiben schneiden und in dem Milch- Eigemisch tränken. Danach in eine Auflaufform geben und ca. 30 Minuten bei 180g Umluft backen.

Die Quitten schälen, entkernen und in Zitronenwasser legen, um Oxidation zu vermeiden. Danach die Quitten einmal über Nacht im Tiefkühler durchfrieren lassen. Den Honig mit den gefrorenen Quitten und dem Zimt in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, aufkochen lassen und für 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Obers mit der Milch dem Honig und den Feigen einmal aufkochen lassen und pürieren. Dann den Dotter langsam einrühren und zur Rose abziehen.