

SCHEITERHAUFEN

5 Stück alte Kipferl oder Croissants
0,5 Liter Milch
4 Eier
80g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Zimt gemahlen

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.

Quitten

2 Stk Quitten
3 EL Honig
2 Stangen Zimt

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.

Feigensauce

300g Schlagobers
60g getrocknete Feigen
100g Milch
90g Eigelb
1 EL Honig

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

