

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



## Scheiterhaufen

### Zutaten:

- 250 g Briochegebäck oder alte Semmeln oder Milchstriezel
- 0,3 l Milch
- 4 St. Eier
- 80 g Staubzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 El. Rum
- 3 El. Rosinen
- 5 St. Äpfel
- 1 Prise Zimt
- Etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

Äpfel in kleine Stücke blättrig schneiden und mit Rumrosinen, Zimt und Zitronensaft marinieren lassen. Danach Milch, Zucker, Eier, Vanille und Salz in einer Schüssel gut verrühren. Das Gebäck in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter bepinseln. Das Backrohr auf Ober- und Unterhitze auf 170 Grad vorheizen.

Das Gebäck in die Eiermilch gut eintauchen und abwechselnd mit der Apfelmasse in die Auflaufform schichten, etwas andrücken - die letzte Schicht sollte eine

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Gebäckschicht sein. Zum Schluss mit der restlichen Eiermilch übergießen. Nun ein paar Butterflocken darauf und im Rohr ca.35-40 Minuten backen.

Schneehaube:

3 Eiklar mit 3 El. Staubzucker und 1 Prise Salz sehr schaumig schlagen und 10 Minuten vor Ende der Backzeit über den Scheiterhaufen streichen.