

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Zwetschken-Scheiterhaufen



1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für ein haushaltsübliches Blech

ca. 400-500 g altbackenes Weißbrot, 50-100 g Butter und Semmelbrösel für die Form.

Für die Royal: 700 g Milch, 170 g Obers, 2 Eier, 5 Eidotter, 70 g Zucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Prise Salz, 2 Msp. Zimt, 1 Msp. Gewürznelkenpulver, Abrieb von 1 unbehandelten Orange.

Für die Früchte: ca. 500 g Zwetschken, 30-50 g Zucker (je nach Reifegrad der Früchte).

Für das Baiser: 100 g Eiklar, 150-180 g Zucker.

Für die Vanillesauce: 280 g Milch, 40 g Zucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Mark von 1/2 Vanilleschote, 2 Eidotter, 10 g Vanillepuddingpulver (oder Stärkemehl), 90 g Butter.

Zum Garnieren: frische Melisse, geröstete Hobelmandeln.

Zubereitung

Das Weißbrot blättrig schneiden und in eine Schüssel geben. Die Form (bzw. das tiefe Blech) mit der Butter ausschmieren und mit den Semmelbröseln austreuen.

Die Zwetschken entkernen, vierteln und mit dem Zucker vermischen. Sollten es sehr unreife Früchte sein, kann man sie im eigenen Saft einige Minuten andünsten, um den Geschmack zu verbessern.

Alle Zutaten für die Royal am besten in einem Litermaßbecher wiegen und mit einem Stabmixer glatt mixen.

Die Royal über die Brotstücke gießen, etwa eine Stunde durchziehen lassen und dabei gelegentlich locker durchmischen.

Etwa die Hälfte der Mischung in eine Auflaufform oder in ein tiefes Blech füllen. Die Zwetschken darauf verteilen und mit dem Rest der Semmelmasse abschließen. Die Oberseite mit Butter bestreichen und mit Alufolie abdecken.

Bei 180 °C Ober-Unterhitze erst etwa 30 Minuten backen, dann die Folie entfernen und nochmals in ca. 15 Minuten fertig backen.

Für das Baiser Eiklar und Zucker im Wasserbad bei ständigem Rühren erhitzen und anschließend schaumig schlagen. Auf dem frisch gebackenen Scheiterhaufen verstreichen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen. (Alternativ kann das Baiser auch im Rohr bei starker Oberhitze (250 °C) überbacken werden).
Kurz abkühlen lassen.

Für die Vanillesauce Eidotter mit Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker und etwa 50 g der Milchmenge verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark aufkochen, das Dottergemisch begeben und gut durchkochen lassen.

Von der Hitze nehmen und mit einem Stabmixer die kalten Butterstücke einmontieren. Sofort servieren.

Den Scheiterhaufen mit der Vanillesauce, gehobelten Mandeln und Melisse servieren.