

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Scheiterhaufen

1 Stunde/leicht



Zutaten für 6 Personen

150 g Weißbrot (ohne Rinde), 2 Eidotter, 200 ml Milch, 1 Prise Salz, Vanillezucker, 2 Eiweiß, 35 g Zucker.

Für die Füllung: 200 g Äpfel, 60 ml Apfelsaft, 1 EL Zucker, Zimt, 20 g Rosinen.

Außerdem: Butter und Butterbrösel für die Form; 2 Eiweiß, 40 g Kristallzucker.

Zubereitung

Das entrindete Weißbrot in 5 mm-Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Eidotter, Milch, Salz und Vanillezucker am besten mit einem Stabmixer vermengen und über die Brotscheiben gießen, kurz einziehen lassen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Den Schnee vorsichtig mit den eingeweichten Brotscheiben vermengen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Apfelsaft mit Zucker, Rosinen und Zimt aufkochen lassen, die Äpfel dazugeben und ca. 3 Minuten zugedeckt dünsten.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Butterbrösel einstreuen. Die Hälfte des Brotgemisches in die Form füllen, dann die Apfelfülle daraufgeben und mit dem restlichen Brotgemisch abdecken. Im 180 °C heißen Rohr ca. 30 Minuten anbacken, danach aus dem Rohr nehmen. 2 Eiweiß und 40 g Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Masse mit einem Spritzsack tupferweise daraufgeben.

Nochmals für ca. 5-10 Minuten bei 220 °C ins Rohr geben, damit die Eischneetupfer schön bräunen. Alternativ mit einem Bunsenbrenner abflämmen.