

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Scheiterhaufen

Köchin: Karin Kaufmann

Für den Scheiterhaufen

- 250 g Butterzopf
- Butter zum Ausstreichen
- 4 kleine Auflaufförmchen Ø 15 cm (alternativ: 1 große Auflaufform)

Für die Milchsauce

- 3 Eier
- 3 Eidotter
- Salz
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 80 g Kristallzucker
- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne

Für den Belag

- 700 g Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- Zucker-Zimt-Mischung nach Geschmack

Für den Schnee

- 3 Eiweiße
- 100 g Kristallzucker
- eine Handvoll gehackte Walnüsse

Zubereitung

- 1.** Für den Scheiterhaufen zuerst die Auflaufförmchen mit reichlich Butter ausstreichen, den Butterzopf in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Förmchen mit der Hälfte der Zopfscheiben belegen.
- 2.** Für die Milchsauce die Eier, die Eidotter, eine Prise Salz, den Zitronenabrieb und den Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren und die Milch und die Sahne dazugeben.
- 3.** Die Zopfscheiben in den Auflaufförmchen mit ein wenig Milchsauce bedecken. Die Äpfel schälen und grob hobeln und anschließend mit einer Mischung aus Zucker, Zimt und Zitronensaft abschmecken. Die Zopfscheiben in den Förmchen mit etwa der Hälfte der Apfel-Mischung bedecken.
- 4.** Die restliche Apfel-Mischung abwechselnd mit den übrigen Zopfscheiben in die Förmchen schichten und alles mit der restlichen Milchsauce übergießen. Dann die kleinen Scheiterhaufen bei 180° C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Rohr etwa 25 Minuten backen.
- 5.** Für den Schnee das Eiweiß mit dem Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen (oder in der Küchenmaschine) aufschlagen und die gehackten Walnüsse unterheben.
- 6.** Die Scheiterhaufen aus dem Rohr nehmen, den Schnee auf die vier Förmchen aufteilen und nochmal kurz bei Umluft ins 180° C heiße Rohr geben, bis die Schneehauben eine schöne braune Farbe bekommen.
- 7.** Zum Schluss die kleinen Scheiterhaufen aus dem Rohr nehmen, noch heiß servieren und genießen.