Scheiterhaufen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Restlküche Saison: Ganzjährig



Zutaten

CA. 250 G	altbackene Semmeln oder Milchbrot
250 ML	Milch
4	Eier
CA. 3 EL	Zucker
500 G	Äpfel
	Rosinen nach Geschmack
	Butter zum Ausfetten der Auflaufform
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Semmeln oder Milchbrot blättrig schneiden. Milch und Eier versprudeln.
2. Äpfel entkernen und ebenfalls blättrig schneiden und mit Zucker vermengen, wer mag gibt noch Rosinen hinzu.

   Wer mag kann gerne auch ein Zimt-Zucker-Gemisch verwenden.
3. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
4. Die Brotscheiben in das Milch-Ei Gemisch tunken und abwechselnd mit den Äpfeln in die Auflaufform schichten.
5. Mit einer Schicht Brot abschließen, mit restlichem Milch-Ei Gemisch übergießen und im Backrohr ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
6. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN