



Benötigte Zutaten

500 g	alte Semmeln (Striezel oder Pinzen auch möglich)
400 g	Premium Alpenmilch
3	Eier
3	Eiklar
100 g	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zimt
	Zitronensaft
2.5	Äpfel
	Premium Teebutter (zum Fetten)
	Brösel (zum Stauben der Form)

Scheiterhaufen

Der Scheiterhaufen – ein Lieblingsnachtisch aus Kindheitstagen und eine der schönsten Erinnerungen an Omas süße Küche. Ideal, um Striezel-, Pinzen- und Eiweißreste vom Osterwochenende preiswert und köstlich zu verwerten!

Anleitung

1. Brioche in dünne Scheiben schneiden.
2. Äpfel blättrig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Eier, Milch und Vanillezucker versprudeln.
4. Auflaufform buttern und mit Bröseln stauben. Backrohr auf 170°C Heißluft vorheizen.
5. Brioche in Milch-Eier-Mischung tauchen und in die Form schichten.
6. Äpfel darüber legen.
7. Vorgang 2x wiederholen und mit einer Brioche-Schicht abschließen.
8. Auflauf 40 Minuten bei 170°C Heißluft backen.
9. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und auf den Auflauf streichen.
10. Scheiterhaufen nochmals im Rohr für ca. 15 Minuten backen, bis die Schneehaube goldbraun ist.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



topfen.nockerl