

SCHEITERHAUFEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 6 Semmeln / Brötchen, altbacken
- 3 Eier
- 300 ml Milch
- 60 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P Vanillezucker

- 750 g Äpfel
- 90 g Kristallzucker
- Rosinen
- 100 g zerlassene Butter
- Zimt

- 3 Eiweiß
- 120 g Kristallzucker
- 2 EL Mandelstifte

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober- / Unterhitze vorheizen.

Semmeln dünnblättrig schneiden. Eier mit Milch, Staubzucker und Vanillezucker glattrühren und über die geschnittenen Semmeln gießen. Einige Zeit ziehen lassen, ab und zu durchmischen.

Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Kristallzucker, Rosinen, Zimt und zerlassener Butter vermischen. Den Boden einer beschichteten Auflaufform mit der Hälfte der Semmelmasse bedecken, Äpfel darüber verteilen und mit den restlichen Semmeln gut bedecken. Masse mit Backpapier bedecken und fest zusammenpressen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Mandelstifte in einer Pfanne trocken anrösten. Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Am Ende der Backzeit die Schneemasse auf dem Auflauf verteilen mit gerösteten Mandelstiften bestreuen und noch einige Minuten ins heiße Rohr schieben bis die Schneehaube etwas Farbe genommen hat.