

Omas Scheiterhaufen-Rezept mit Äpfeln

Portionen: 4

Zutaten

| | |
|------------|---|
| 10 Stk. | altbackene Semmeln oder 500 g Striezel, Kipfel oder Brioche |
| 50 g | Butter |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 400 g | Milch |
| 1 Msp. | Zimt |
| 30 g | Rosinen |
| 4 Stk. | Eier |
| 5 | Äpfel mittlerer Größe |
| 80 g | Kristallzucker |



Zubereitung

1. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Brösel ausbröseln. Die Semmeln in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Milch und Eier verrühren und dann darin die Hälfte des Kristallzuckers und den Zimt auflösen.
3. Die Semmeln mit der Hälfte des Milch-Ei-Gemisches vermengen und geschmolzene Butter und Rosinen dazugeben.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Danach die Äpfel in der halben Menge Zucker wenden. Eventuell etwas Rum dazugeben und abmischen.
5. In der Auflaufform den einen Teil der Semmelmasse geben, danach die Äpfel gleichmäßig auflegen. Das Ganze ein paar Mal wiederholen. Die letzte Lage sollte Semmelmasse sein.
6. Zum Schluss die verbleibende Eier-Milch darüber gießen und mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten lang backen.