

# SCHEITERHAUFEN

von Melanie

Zutaten für 8 Personen

## DAS BRAUCHST DU DAZU:

- 4 Eier
- 150 ml Milch
- 1 TL Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Kristallzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g älteres Weißbrot
- 700 g Äpfel
- 40 g Mandeln

## UND AUSSERDEM:

- Schüsseln
- Schneebesen
- Messer
- Schneidebrett
- Auflaufform

## So einfach geht's:

1.

Trenne bei 2 **Eiern** das Eiklar vom Eigelb und stelle das Eiklar kalt. Die Dotter mit den restlichen 2 Eiern, **Milch**, ½ TL **Zimt**, **Vanillezucker** und 40 g **Kristallzucker**, 1 TL geriebene **Zitronenschale** verrühren.

2.

Schneide das **Brot** in Scheiben und entferne die Rinde. Danach lege die Brotscheiben nebeneinander in eine Auflaufform und gieße die Zutatenmischung darüber.

3.

Schäle die **Äpfel**, entkerne diese und schneide sie in ca. 1cm große Stücke. Presse den **Zitronensaft** aus und vermische diesen mit den Äpfeln, sowie 70 g Kristallzucker, ½ TL Zimt, und den **Mandeln**.

4.

In eine hohe Auflaufform immer eine Schicht Brot und eine Schicht Apfelmischung. Das Ganze bei 160 °C (Umluft) für ca. 50 Minuten goldbraun backen. Anschließend Eiklar schaumig schlagen und den restlichen Kristallzucker untermischen.

5.

Den Scheiterhaufen aus dem Rohr nehmen, den Schnee wolkenförmig verteilen und erneut für ca. 5 Minuten ins Backrohr stellen.

„Diese Restl sind zauberhaft kombiniert!“

