

# SCHEITERHAUFEN

von Nicole, 8 Jahre

Reicht für 6 Personen

## DAS BRAUCHST DU DAZU:

- 10 Semmeln
- 750 ml Milch
- 4 Eier
- 4 Eidotter
- 160 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Äpfel
- 150 g Rosinen
- Zimt
- 30 g Staubzucker
- 4 Eiklar

## UND AUSSERDEM:

- Messer
- Schneidebrett
- Schneebesen
- Auflaufform
- Schüssel

„Zum Scheiterhaufen passen  
Kompott, Apfelmus oder  
Preiselbeeren.“

## So einfach geht's:

1.

Schneide die **Semmeln** in Scheiben. Verrühre anschließend die **Milch** mit den **Eiern** (4 Eier und 4 Eidotter), dem **Kristallzucker** und einer Prise **Salz**.

2.

Schäle die **Äpfel**, viertel sie und entferne das Kerngehäuse. Nun schneide die Äpfel in kleine Stücke oder rasple sie.

3.

Vermenge die Äpfel mit **Rosinen** und würze alles mit **Zimt**. Feuchte die Semmeln in der Eier-Milch-Mischung an und schichte abwechselnd Semmel- und Apfelmasse in die Backform. Die übergebliebene Eier-Milch-Mischung gießt du im Anschluss in die Form.

4.

Mindestens 30 Minuten rasten lassen und dann etwa 40 Minuten bei 200 °C backen.

5.

Eiklar mit **Staubzucker** und einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Auf den ausgekühlten Scheiterhaufen auftragen und im Rohr kurz goldgelb backen.

