Scheiterhaufen

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

3,0	altbackene helle Brötchen
150 ml	Milch
1,0	Ei
1,0 Prise	Salz
30,0 g	Zucker
200 g	Äpfel
30,0 g	Butter

(Angaben für 6 Personen)

So was von altbacken, so was von einfach und so was von lecker!

Zubereitung

Die Brötchen blättrig schneiden. Milch, Ei, Salz und Zucker verquirlen und über die Brötchen gießen. Die Äpfel waschen, entkernen und mit Schale in schmale Spalten scheiden. Wenn die Brötchen gut durchgeweicht sind, eine Lage in eine gebutterte Auflaufform schichten, darauf eine Lage Apfelspalten verteilen. In dieser Art weiterschichten, bis die ganze Bröthenmasse und die Äpfel aufgebraucht sind, zuoberst kommt eine Schicht Brötchenmasse. Die restliche Butter, die nicht zum Fetten der Form aufgebraucht wurde in Flocken auf der Brötchenmasse verteilen. Den Scheiterhaufen bei 170°C etwa 30 bis 45 Minuten backen.
Dieses Rezept findet sich in ähnlicher Form in dem Buch «Omas Bio-Küche» von Theres Rathmanner und Klaus Ebenhöh, das wir in unseren Kochbuch-Tipps empfehlen.