



OSTER-RESTLREZEPT

SCHEITERHAUFEN

ZUTATEN:

- + 300g Osterbrot
- + 380ml Milch
- + 2 Eier
- + 1 Eidotter
- + 40g Staubzucker
- + 300g Äpfel
- + 40g Rosinen
- + Schuss Rum
- + Prise Salz und Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Osterbrot in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden
2. Milch, Eier, Eigelb, Zucker und Prise Salz in einer flachen Schüssel verrühren
3. Brotscheiben darin einlegen
4. Rosinen in Rum einlegen
5. Äpfel säubern, schälen, Kerne entfernen und in dünne Scheiben schneiden
6. Prise Zimt über die Äpfel streuen
7. Ofenfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel einstreuen
8. Apfelscheiben und Rosinen vermengen
9. Abwechselnd die in Ei-Milch-Zuckergemisch eingelegten Brotscheiben mit den Apfelscheiben in die Auflaufform schichten
10. Den Rest des Ei-Milch-Zuckergemischs über den Auflauf gießen und ca. 15min rasten lassen
11. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
12. Scheiterhaufen auf mittlerer Schiene etwa 40min backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie oder Backpapier abdecken.
13. Scheiterhaufen aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker servieren