

# Scheiterhaufen

Dauer: Mittel    Kategorie: Restlküche Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für:



© Salzburger Agrar Marketing/Brigitte Quehenberger

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zutaten

5	alte Semmeln
125 ML	Milch
3	Eier
50 G	weiche Butter
30 G	Rosinen
30 G	Kristallzucker
1 EL	Vanillezucker
500 G	säuerliche Äpfel
30 G	Kristallzucker
	gemahlener Zimt
40 G	gehackte Nüsse

## Zubereitung

1. Alte Semmel in 5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Eier mit Milch verschlagen, 30 g Kristallzucker- und Vanillezucker darin auflösen.
3. Die Semmeln damit benetzen, Rosinen begeben, geschmolzene Butter einmengen.
4. Äpfel schälen entkernen, in dünne Spalten schneiden. Apfelscheiben in 40 g Zucker, Zimt, Rum (bei Kindern weglassen!) und Mandeln vermengen.
5. Etwas Semmelmasse in eine gebutterte Auflaufform füllen, bodenbedeckt verteilen. Dann eine Lage Äpfel einstreuen.
6. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Semmelmasse und die Äpfel verbraucht sind. Die letzte Lage soll Semmelmasse sein.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad goldbraun backen. Dauert zirka 40 Minuten.
8. Vor dem Servieren mit reichlich Staubzucker bestreuen.