



© Petra Gruber

Scheiterhaufen

4 Portionen

400 g Semmeln, Kipferl oder Striezel, altbacken
250 ml Milch
4 Eier
40 g Zucker
3 Stück Äpfel
1 Stück Zitrone
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Zimt
Fett für die Formen

ZUBEREITUNG

- Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Spalten schneiden.
- Anschließend mit Zucker, Zimt, Zitronensaft vermischen und zur Seite stellen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen und eine Auflaufform mit Fett (z. B. Butter) ausstreichen.
- In einer Schüssel Milch, Eier und Vanillezucker gut verquirlen.
- Das alte Gebäck in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in der Milch-Eier-Mischung wenden und abwechselnd Gebäck und Äpfel in die Auflaufform schichten. Zuletzt die restliche Milch-Eier-Mischung darüber gießen.
- Nun den Auflauf bei 180 °C ca. 30–40 Minuten backen.

Brotmenge: 400 g Semmeln, Kipferl oder Striezel
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Gesamtkochzeit: 90 Minuten
Schwierigkeit: mittel