

Name des Rezepts: SCHEITERHAUFEN

Zeitaufwand 90 min

Transportierbarkeit mittel

vegetarisch J

Gluten J

Laktose J

Allergene A,C,G

Zutatenliste:

- > 7 süße oder säuerliche, jedenfalls saftige Äpfel
- > 3 Eier
- > 0,5 l Milch
- > 3 EL Rosinen - kann man auch weglassen
- > Schluck Orangensaft
- > 5 Semmeln (am besten vom Vortag)
- > 1/4 Milchstriezel
- > 1 Packerl Vanillezucker
- > 1 Prise Zimt
- > 50-60 g Zucker
- > Agavensirup

Zubereitung:

- > Die Semmeln und Milchstriezel in feine Scheiben schneiden
- > Milch mit Eiern, Vanillezucker, Zucker und einer Prise Salz verrühren
- >
- > Rosinenvariante:
- > Orangensaft mit wenig Wasser mischen und die Rosinen darin ca. 10 Min.
- > einweichen
- > sonst einfach weglassen
- >
- > Äpfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Scheiben schneiden
- > Anschließend mit/ohne Rosinen vermengen und mit etwas Agavensirup und Zimt
- > würzen
- >
- > Backrohr auf 200 Grad vorheizen
- >
- > 1 grosse Auflaufform
- > diese mit Butter bepinseln
- >
- > Die Semmelscheiben gut in der Eiermilch eintunken und in die Form schichten
- > Abwechselnd Äpfel und Semmeln in die Auflaufform schichten und mit der
- > restlichen Eiermilch übergießen
- > Wer mag, kann noch Mandelplättchen drüberstreuen
- >
- > Ab ins Backrohr und ca. 40 Min. lang backen und anschließend etwas abkühlen
- > lassen