



Scheiterhaufen

Brötchen in ca. 2 cm dicke Schieben schneiden, in leicht gezuckerter Milch einweichen. Inzwischen werden Butter, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, Zimt, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig gerührt, die gut ausgedrückten Brötchen hineingeben und mitverrührt. Unter diese Masse werden die geschälten, entkernten und geraspelten Äpfel mit den Rosinen gegeben und zum Schluss der mit Zucker gesüßte Eierschnee daruntergehoben. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben und bei mittlerer Hitze (180 Grad) 40 Minuten lang backen.

*4 Brötchen von
gestern
etwas gezuckerte
Milch zum
Einweichen
8 große Äpfel
4 Eier
3 Essl. Rosinen
Saft einer halben
Zitrone
100 g Butter
ca. 100 g Zucker
Zimt
Salz
1 Pck.
Vanillezucker*

Variante:

Man kann eingeweichte Brötchen auch im Wechsel mit der geraspelten Äpfeln einschichten. Die oberste Lage muss aus Brötchen bestehen.