

Omas gebackener Scheiterhaufen mit Baiser, Vanille und Apfel

 happy-mahlzeit.com/2020/04/13/omas-gebackener-scheiterhaufen-mit-baiser-vanille-und-apfel/

Zutaten:

- 8 Milchbrotsscheiben
- 300 ml Vollmilch
- 4 Eier
- 60 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 rote Äpfel
- 100 g Rosinen
- etwas Apfelsaft
- etwas Calvados
- Butter für die Form

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker karamellisieren, die Äpfel kurz darin anschwitzen und mit Calvados und ein wenig Apfelsaft ablöschen. Rosinen untermischen.

Die Eier trennen. Eigelb mit Milch, Salz, Eier, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Zitronenschale verquirlen.

Das Brot in dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit der Milch-Eiermischung übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Brotsscheiben und Apfelscheiben abwechselnd in die vorbereitete Auflaufform schichten, bis die Form zu 2/3 gefüllt ist. Die restliche Eiermilch darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Eiklar einen sehr festen Eischnee herstellen. Hierzu zunächst Eiklar mit einer Prise Salz anschlagen, Zucker nur nach und nach zugeben. Fest genug ist der Eischnee, wenn man ihn mit einem Messer durchschneiden kann und der Schnitt nicht zusammenfällt.

Aus dem fertigen Brot-Auflauf kleinere Stücke herausschneiden oder ausstechen. Diese Stücke auf vorbereitete Teller setzen und mit dem Eischnee überziehen. Dafür kann man einen Löffel oder einen Spritzbeutel verwenden. Den Eischnee vorsichtig mit einem Gasbrenner abflämmen, er wird dabei goldbraun.

Dazu kann Vanille-oder Frucht-Sauce serviert werden.

Rezept: Sandro Gamsjäger

Prominente Köchin: Maria Groß

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 13.10.2018