

Zutaten für den Scheiterhaufen

Weißbrot, z.B. ein Butterstriezel oder ein Binsen. Es geht aber natürlich auch ein ganz normales Weißbrot, ca. 500 g

4 Äpfel (hatte hier Evelina Äpfel)

4 Eier

ca. zwei Hände voll Cranberrys, alternativ dazu gehen Rosinen genauso gut

zwei Hände voll Haselnüsse gehackt und geröstet

1/2 Liter Milch

Zimt, Zucker und Butter

Und so geht's:

Als erstes streicht man eine geeignete große Auflaufform mit Butter aus. Dann wird das Brot dünn geschnitten, etwa 2 cm und in die Form geschichtet. Die Äpfel werden geschält, entkernt, blättrig geschnitten. Zuerst nur die Menge von zwei Äpfeln auf das Brot geben, weil man ja eine weitere Schicht macht. Auf die Äpfel kommen dann noch Cranberrys und Nüsse und ein paar Butterflocken. Nun kommt noch Zimt und Zucker darüber, dann wiederholt man mit dem Brot und den restlichen Zutaten das Ganze noch einmal. Nun die Eier trennen und das Eigelb mit der Milch versprudeln und gleichmäßig über die Brot -Apfel Schicht gießen. Jetzt kommt der Auflauf für gut eine gute Stunde bei 160 Grad ins Rohr.

Dann wird das Eiklar mit 4 El Feinkristallzucker und einer Prise Salz steif geschlagen. Man kann den Eischnee nun mit einem Spritz Sack hübsch aufspritzen oder einfach mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Der ganze Auflauf wird nun noch mal überbacken bis der Eischnee eine schöne Farbe bekommt, bei 200 Grad, etwa 10 Minuten. Man kann den Scheiterhaufen nun gleich so genießen oder man serviert ihn so wie ich mit einer selbst gemachten Vanillesoße.

Und die geht so:

250 ml Milch

250 ml Sahne

100 g Zucker

4 Eier

2 Schoten echte Vanille (da bitte tatsächlich nicht sparen)

Prise Salz

Renates Zubereitung selbstgemachter Vanillesoße

Die Milch mit der Sahne, Zucker, den ausgekratzten Vanilleschoten und der Prise Salz zum Aufkochen bringen. In einer Metallschüssel kommen die Eier rein und werden gut versprudelt. Sobald die Milch kocht wird sie in einem Schuss zu den Eiern geleert und dieses Gemisch wird so lange über Wasserdampf mit dem Schneebesen geschlagen bis man die Soße zur Rose abziehen kann. Das kann man gut kontrollieren indem man mit einem Löffel in die Soße fährt und am Löffelrücken drauf pustet. Wenn die Soße dick genug ist bildet sich am Löffel eine Rose. Dann ist die Soße perfekt aufgeschlagen. Man kann die Soße dann auch kaltstellen und aufbewahren. In meinem Fall wurde sie sofort warm mit dem Scheiterhaufen serviert.

Ich habe hier auch auf regionale Produkte wie, Eier vom Bauern oder auch die Milch vom Bauern geachtet. Auch einen schönen heimischen Apfel hab ich verwendet, so wie auch Haselnüsse, die noch den extra Crunch geben. Versuche es und genießt diesen Klassiker der mit wenigen Zutaten besticht.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch eure Renate