

Scheiterhaufen

Ein beliebtes und günstiges Essen war früher der Scheiterhaufen, den Mutti und Oma noch zubereiten konnte. Heute leider völlig unbekannt.

Zutaten:

- 4 Semmeln oder Milchbrot
- 1/2 kg Äpfel oder geschälte Rabarberstücke
- 3/8 l Milch
- 3 Eier
- Rosinen mit Rum befeuchtet
- Zitronenschale
- Zimt
- 100 g Zucker
- 60 g Butter

Zubereitung:

Milch, Ei und etwas Zucker werden verquirlt, ein Teil davon wird über das blättrig geschnittene Brot gegossen. Die mit Butter ausgestrichene Form wird lagenweis mit dem erweichten Brot und den blättrig geschnittenen, mit Zimt, Zucker, Zitronenschale und Rosinen vermischten Äpfeln gefüllt und mit Brot abgeschlossen. Das Ganze wird mit der übrigen Eiermilch übergossen, mit Butterflocken belegt und im Rohr 1/2 Stunde goldgelb gebacken.

Vielen Dank an adlerhotel.at