



Apfelaufbrokkat

auch bekannt als "Scheiterhaufen"

Anleitung

Milch, Eier und 40 g Kristallzucker gut miteinander verschlagen, den Rum dazugeben. Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit 40 g Kristallzucker Zitronensaft, Rosinen, Zimt und Nüssen vermischen.

Die Semmeln in Scheiben schneiden, in die versprudelte Milch tauchen und in Schichten abwechselnd mit den Äpfeln in eine gebutterte Auflaufform einlegen. Die restliche Milch über die Semmeln gießen und bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen.

Für die Schneehaube Eiklar und Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen und auf den fertig gebackenen Scheiterhaufen auftragen. Bei 220 Grad noch einmal zehn Minuten backen. Noch warm servieren, kann aber auch kalt gegessen werden.

Benötige Zutaten

5	Semmeln oder altes Brot
125 ml	Premium Alpenmilch
3	Eier
40 g	Kristallzucker
3	Äpfel groß
40 g	Kristallzucker
30 g	Rosinen
	Zitronensaft
	Zimtpulver
8 cl	Rum
30 g	Nüsse gerieben
60 g	Butter
4	Eiklar
140 g	Kristallzucker

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten