

# Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

## **Zutaten:**

5 altbackene Semmel ( Brioche Milchbrot )

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen ( oder Cranberrys )

Butter zum Ausstreichen der Form

1/2 kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

*Schneehaube*

3 Eiweiß

100g Zucker

## **Zubereitung:**

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.  
30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.

