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

½ 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 Ballonschneebesen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.





Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
8 Semmeln
250 g Butter
4 Eier
1/2 I Milch, Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:
Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebesen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.