



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHEITERHAUFEN

Dieser Brotauflauf, Scheiterhaufen genannt, versüßt mit Äpfeln und Rosinen auch den trübsten aller Regentage.



Zubereitung

1. Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Milch mit Zucker und Ei verquirlen und über die Brötchenscheiben gießen.
2. Äpfel schälen, putzen und grob raspeln oder in feine Scheibchen schneiden.
3. In eine gefettete, feuerfeste Form abwechselnd die Brötchenscheiben, Äpfel und Rosinen geben.
4. Restliche Milch darüber gießen, zuletzt Butterflöckchen darauf verteilen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–35 Minuten backen.
6. Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße.

Zutaten

3	Milchbrötchen
375 ml	Milch
50 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei
500 g	Äpfel
50 g	Rosinen
etwas	Butter

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.