

Scheiterhaufen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ca. 8 Personen:

- 300 g säuerliche Äpfel,
geschält, geviertelt &
in Scheiben geschnitten
- 40 g Kristallzucker
- 30 g Rosinen
- Zimt

Royale:

- 250 ml Milch
- 3 St. Eier, M
- 30 g Kristallzucker
- 20 g Vanillezucker

- 300 g Milchbrot, in ca. $\frac{3}{4}$ cm
dicke Scheiben schneiden



Butter für die Auflaufform

Schneehaube:

- 3 St. Eiklar, M
- Salz
- 80 g Kristallzucker

Herstellung:

1. Die Äpfel mit Zucker, Zimt und Rosinen marinieren.
2. Milch, Eier und Zucker gut vermengen.
3. Auflaufform mit Butter befetten.
4. Eine Lage Milchbrot einschichten.
5. Eine Lage Apfelmasse darauf geben.
6. So lange bis die Apfelmasse verbraucht ist.
7. Mit Milchbrotabscheiben abschließen.
8. Royale in die Auflaufform füllen, Milchbrot muss sich mit der Royale „vollsaufen“.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C 30 Minuten backen.
10. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen.
11. Den Scheiterhaufen damit bestreichen und bei 200° C ca. 10 Minuten überbacken.
12. Auflauf vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

Dieses Süßspeise ist meinen Kindern Natalie und Anna-Lena gewidmet.

