

# SCHEITERHAUFEN

Erstellt von [bettina](#)

Dieser Auflauf stammt eindeutig aus Omas Küche. Das Rezept Scheiterhaufen wird mit Semmeln, Äpfeln, Rosinen und Zimt gebacken.



Foto GuteKueche.at

## Zutaten für 5 Portionen

250 g	Semmel (oder Milchstriezel)
1 Prise	Zimt
2 EL	Rum
3 EL	Rosinen
5 Stk	Äpfel
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
4 Stk	Eier
0.5 l	Milch
1 Pk	Vanillezucker

## Zeit

65 min. Gesamtzeit

25 min. Zubereitungszeit

40 min. Koch & Ruhezeit

## Zubereitung

- 1 Die alten Semmel (oder Milchstriezel, oder Weißbrot) in rund 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Danach Milch mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren.
- 3 Nun ein wenig Wasser mit Rum vermengen und die Rosinen darin ca. 10 Min. einweichen.
- 4 Währenddessen die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und ebenfalls feinblättrig schneiden oder hobeln.
- 5 Das Backrohr auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter bepinseln.
- 6 Die Äpfel mit den abgetropften Rosinen vermengen und mit Zimt würzen. Die Semmeln in der Eiernmilch gut eintunken - abwechselnd Semmel- und Apfelmasse in die Auflaufform schichten - dabei sollte die letzte Schicht eine Semmel- oder Brotschicht sein.
- 7 Zum Schluss mit der restlichen Eiernmilch übergießen, den Scheiterhaufen ca. 40 Minuten lang backen und anschließend etwas abkühlen lassen.

### Tipps zum Rezept

Die verwendeten Milchstriezel oder Semmel können auch altbacken bzw. bereits hart sein.

Für eine schöne Schneehaube kann man 3 Eiklar mit einer Prise Salz und 1 Esslöffel Staubzucker in einer Schüssel schaumig schlagen und 10 Minuten vor Ende der Backzeit über den Scheiterhaufen verteilen.

Nach dem Backen kann man den bereits ein wenig abgekühlten Scheiterhaufen noch zusätzlich mit Staubzucker bestreuen.

Wenn Kinder mitessen sollte man den Rum weglassen.

Dazu passt auch sehr gut eine selbstgemachte [Vanillesauce](#) oder auch eine beliebiges Fruchtkompott.

### Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
428	9,13 g	13,68 g	71,22 g

[Detaillierte Nährwertinfos](#)