

SCHEITERHAUFEN MIT SÜSSER SCHNEEHAUBE

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER



Für den Scheiterhaufen können alte Semmel, Kipferl oder Brioche verwendet werden.



250g altes Weißbrot

375ml Milch

2 Eier

1 Dotter

50g Staubzucker

3 Äpfel

2 EL Rosinen

Mark von 1/2 Vanilleschote

3 EL Rum

1 TL Süße Küche Johanna Maier

1 Prise Salz

SÜSSER SCHNEE:

4 Eiweiß

100g Staubzucker

Butter und Brösel für die Auflaufform



Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Milch mit Eiern, Dotter, Staubzucker, Prise Salz und süßer Küche verquirlen. Äpfel waschen und entkernen. In Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Rum, Rosinen und Vanillemark vermengen und kurz marinieren lassen. Form ausbuttern und mit Brösel austauben. Die Brotscheiben in die Milch-Eiermischung tunken und abwechselnd mit den Äpfeln in die Form schichten. Mit der restlichen Eiermilch übergießen und für 35 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

In der Zwischenzeit Eiweiß mit dem Staubzucker zu einem steifen Schnee schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und den Schnee im gewünschten Muster darauf dressieren. Im Ofen bei Grillfunktion bzw. nur Oberhitze gratinieren bis sich die Schneehaube leicht goldbraun färbt (ca. 3 Minuten)