

Scheiterhaufen



Seit langem schon reden wir davon, mal einen Scheiterhaufen zu machen – immer auf mit dem Augenzwinkern meines Lieblingsvorarlbergers, dass wir dann ja auch mal Apostelbrocken machen könnten – das scheint dem Scheiterhaufen insofern ähnlich zu sein, als sich hier Brioche und Milchmischung wiederfinden, von Äpfeln hab ich allerdings noch nichts gehört... Aber das ist eine andere Geschichte und dazu lasse ich mich demnächst einschulen – stay tuned 😊

Du brauchst dafür:

Scheiterhaufen:

- 500 g Brioche-Striezel oder Brot
- 350 ml Milch
- 40 g Rohrzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 Prisen Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 5 Eier
- 6 Äpfel
- 1 Bio-Zitrone
- 80 g Rosinen - gleich beim Lesen in Rum einlegen 😊
- 40 g flüssige Butter

Schneehaube:

- 4 Eiklar
- 40 g Staubzucker

Vanillesauce:

- 2 Eigelb
- 400 ml Milch
- 20 g Speisestärke
- 2 EL Staubzucker
- 200 ml Schlagobers
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Vanilleschote oder 2 TL Vanilleessenz
- 1 Schuss Rum

Und so geht´s:

- Rosinen in etwas Rum einlegen
- Äpfel schälen und sehr grob raspeln oder schneiden
- Zitrone heiß waschen, Schale sehr fein abreiben und den Saft auspressen

- Äpfel mit Zitronenschalen, Zitronensaft, Rohrzucker, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelkenpulver und den in Rum eingelegten Rosinen vermischen
- Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen
- Auflaufform mit Butter ausstreichen
- Milch mit 6 Eiern, Vanillezucker und Zimt miteinander verquirlen
- Brioche in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Scheibe für Scheibe in die Milch-Mischung legen und vollsaugen lassen, anschl. in der Auflaufform auslegen, bis der Boden bedeckt ist
- Apfelmischung darüber verteilen: je nachdem, wie groß deine Auflaufform ist, kannst du entweder
 - Die ganze Apfelmasse verteilen und darauf mit der obersten Briocheschicht abschließen oder
 - eine 2. Brioche-/ Apfel-/ Briocheschicht machen
- Wichtig ist, dass du mit einer Briocheschicht endest
- Auf dieser dann die restliche Milchmischung und die flüssige Butter verteilen
- Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen
- Eiklar und Zucker zu Eischnee schlagen und wellenförmig über den Scheiterhaufen streichen
- Die Temperatur im Backrohr auf 230 °C erhöhen und den Eischnee im Ofen ca. 10 Minuten leicht bräunen

- Während der Scheiterhaufen im Ofen vor sich in brät, machen wir uns an die Vanillesauce: Eigelb, 4 EL Milch und 1 EL Zucker 5 Minuten lang schaumig schlagen
- 4-5 EL Milch mit der Speisestärke zu einer glatten Masse verrühren
- Milch, Schlagobers, 1-2 EL Zucker, Vanillezucker, das Mark der Vanilleschote und die Vanilleschote selbst in einen Topf geben
- Vanillemilch aufkochen und ständig umrühren
- Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote rausnehmen und die Stärkemischung einrühren
- Nochmal für 1 Minute aufkochen und dabei ständig umrühren
- Temperatur auf kleine Stufe schalten, Rum einrühren und die geschlagene Ei-/Zuckermischung langsam einrühren
- Fertig ist die Vanillesauce