Scheiterhaufen

Oft sind es die ganz einfachen Rezepte, die einen seit der Kindheit nicht mehr loslassen. Der Scheiterhaufen ist so ein Gericht, das auch heute noch oft in Osttirol auf den Tisch kommt.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 45 Minuten
- Gesamtzeit: 75 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten:

- 40 dag Weißbrot
- 3/8 Liter Milch
- 3 Dotter, 3 Esslöffel Zucker, etwas Salz
- ½ kg Äpfel, gehackte Walnüsse
- Rosinen, Rum, Zimt, Vanilleschote, Zitronenschale

Für die Schneehaube:

- 3 Eiklar
- Salz
- 1 Esslöffel Zucker

Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Milch mit Salz, Dottern, Vanillemark und Rum verquirlen. Äpfel blättrig hobeln oder schneiden – Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker dazugeben.

Brot durch die Milchflüssigkeit ziehen und in eine Auflaufform geben. Anschließend die Äpfel darüber geben, mit Rosinen, Zimt und Nüssen bestreuen. Das wiederhole ich so lange, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzten Reihe muss eine Brotschicht sein. Die restliche Milchflüssigkeit über den Auflauf gießen.

Bei 180 Grad für ca. 35 Minuten im Rohr backen, bis er schön braun ist. Während der Auflauf im Rohr ist, Eiweiß mit Salz und 1 Esslöffel Zucker steif schlagen.

Das geschlagene Eiweiß auf dem Auflauf verteilen und nochmals im Rohr für

ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Bei meiner Mama kam der Scheiterhaufen immer mit der Form auf den Tisch.

Tipps der Köchin:

– Gerne kann man den Rum auch weglassen – vor allem, wenn Kinder mitessen.

– Sollte der Scheiterhaufen als Nachspeise bei einem festlichen Essen serviert werden, sticht man mit einem Ring Kreise aus – so wie am Titelfoto.