

Scheiterhaufen

Zutaten:

4 alte Semmeln oder
Reste vom Striezel
¼ l Milch, 2 Eier
4 EL Zucker, 4 TL Butter
6 Äpfel, Zimt
(4 EL Rosinen)



Zubereitung:

Semmeln oder Striezel in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Milch, Eier und Zucker versprudeln und die Hälfte darüber gießen. Äpfel mit Zimt (und Rosinen) mischen. In die mit Butter ausgestrichene Form abwechselnd lagenweise Semmeln/Striezel und Äpfel einfüllen und mit Semmeln/Striezel abschließen. Den Auflauf mit der übrigen Eiernmilch übergießen, mit Butterflöckchen belegen und im Rohr bei 150 Grad 30 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Wer möchte und noch ein Packerl Vanillepudding zuhause hat, kann daraus noch eine Vanillesoße machen und dazu servieren.