

Scheiterhaufen

ca. 350 g Striezel (oder Briohekipferl, oder Semmeln)
1/2 l Milch
4 Eier
50 g Butter
40 g Kristallzucker
1 Mokkalöffel Vanillepaste
4 große Äpfel (ca. 750 g)
100 g Kristallzucker
Saft von 1/2 Zitrone (optional, oder 1 EL Rum)
30 g Rosinen (wurden hier weggelassen, da schon in Striezel Rosinen sind)



Den Striezel in dünne Scheiben schneiden.

Die Milch mit 1 Ei und drei Dotter verschlagen.

Das restliche Eiklar unter Zugabe der 100 g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen.

Butter schmelzen und gemeinsam mit den 40 g Zucker und der Vanillepaste in den Milchguss rühren.

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse, die Stiele und den Blütenrest entfernen und schälen.

Die Apfelvierteln in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft oder Rum marinieren.

Da hier schon süßer Striezel verwendet wurde und die Äpfel süß waren, wurde kein Zucker mehr verwendet. Bei sehr sauren Äpfel und Semmeln noch mit 20 – 30 g Zucker nachsüßen.

Den Boden der gebutterten Auflaufform mit der ersten Schicht Striezel auslegen. Etwas vom Milch-Ei-Guss darauf verteilen, dann eine Lage Äpfel einstreuen.

So lange schichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit Striezel abschließen.

Den restliche Guss darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen.

Die Schneemasse auf den Scheiterhaufen streichen und bei 230 Grad noch etwa 10 Minuten backen, bis die Meringue eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Etwas auskühlen lassen aber noch warm servieren. Eventuelle Reste schmecken auch am nächsten Tag kalt noch.