

Scheiterhaufen

Rezeptur für 4 Portionen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
250	g	altbackenes Hefengebäck (Brioche, Osterzopf, Kipferl, Pinzen usw.)
500	ml	Milch
80	g	Kristallzucker
2	EL	Rum
1	Prise	Salz
1	Prise	Zimt
200	g	Kirschen, Kirschkompott, Zwetschgenröster, frische Früchte o.ä.
4	Stk	Eier
		Vanillezucker



Vorbereitung

Altbackenes Hefengebäck in Scheiben schneiden. Aus 2 EL Zucker Karamell zubereiten, mit Milch aufgießen und darin auflösen, mit Vanillezucker, einer Prise Salz, Zimt und Rum (und anderen passenden Gewürzen nach Belieben) abschmecken.
Eidotter und Eiweiß trennen.
In erkaltete Milchzubereitung Dotter zufügen und rasch glattrühren.

Zubereitung

Hefengebäck-Scheiben durch Milch-Dottergemisch ziehen, in gebutterte und ofenfeste Form abwechselnd mit Röster oder Kompott schichten.
Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze gold- bis dunkelbraun backen. Währenddessen aus Eiweiß und restlichen Zucker steifen Eischnee schlagen.
Über den gebackenen halbfertigen Scheiterhaufen verteilen und erneut backen, bis die Schneehaube ebenso eine goldbraune Kruste zieht.

Finalisierung

Kurz überkühlen lassen, am besten mit einem Wellenschliffmesser in Portionen teilen und lauwarm mit reichlich Staubzucker anrichten.

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinen
 Weichtiere