

Scheiterhaufen mit Zimtbröseln

Dieses einfache Resteküche Rezept begeistert Groß und Klein. Mit einer Hand voll Zutaten zaubern wir aus alten Brötchen ein süßes Hauptgericht mit WOW Effekt!





Rezept

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

sehr einfach

Zutaten:

Topping:

- 4 EL LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelbrösel
- 1 EL Butter
- 1 TL Zimt

Scheiterhaufen:

- 300g altbackenes Weißbrot, z.B. Semmerl, Brioche, Brötchen, Baguette
- 350ml Milch
- 3 Eier, Gr. M
- 3-4 Äpfel, süß-säuerlich
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prise Zimt
- Prise Salz
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Weißbrot in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.

Milch, Eier mit Vanillezucker und einer Prise Salz in einer großen Schüssel verquirlen. Weißbrotscheiben darin einweichen.

Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit brauem Zucker und einer Prise Zimt vermengen.

Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Weißbrotscheiben abwechselnd mit Äpfeln in die Form schichten und die restliche Eiermilch darüber gießen und für ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun den Scheiterhaufen für ca. 35-40 Minuten backen. Zwischendurch einen Blick in den Backofen werfen und den Scheiterhaufen ggf. mit Alufolie abdecken und fertig backen.

In der Zwischenzeit einen Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen und die LAND-LEBEN BIO Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Zimt zugeben und durchmischen.

Den Scheiterhaufen aus dem Backofen nehmen und mit Zimtbröseln bestreuen. Wer mag kann den Scheiterhaufen mit etwas Staubzucker bestreuen.

TIPP: Dazu schmeckt eine Portion Apfel- oder Fruchtmus.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH