

Apfel-Scheiterhaufen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt nicht nur bei Kindern und immer wieder lecker, die ideale Resteverwertung

Zutaten

- 100g altbackene Milchbrötchen, Biskuit, Rosinenbrot oder Hefengebäck
- 2 geschmackvolle Äpfel in Scheiben, z. B. Cox Orange, Golden Delicious
- 1 Zitrone
- 50g Mandeln in Stiften
- 30g Rosinen, gewaschen und eingeweicht
- 4 ganze Eier und die gleiche Menge Sahne oder Milch, oder Beides
- 5-6 El Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gebäck in Würfel schneiden; die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronenabrieb und Saft und dem Zucker marinieren.

Schritt2

Die Mandeln und die eingeweichten Rosinen dazu geben und alles mischen und in eine feuerfeste, ausgebutterte Auflaufform oder in Portionsförmchen geben.

Schritt3

Die Eier mit der Milch oder Sahne aufschlagen und über dem Scheiterhaufen verteilen.

Schritt4

Nunmehr für 20 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun, appetitlich backen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Portionsförmchen stürzen, anrichten oder aus der Auflaufform mit einer „satten Vanillesoße“ servieren.

Tags: äpfel, dessert, lecker, leicht, mandeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-scheiterhaufen/>