



Scheiterhaufen mit frischen Früchten und Baiser Haube

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Einfach, schnell gemacht, fruchtig, toll an zu sehen

Zutaten

- 600 g Pfirsiche, Erdbeeren, Pflaumen, Aprikosen, Äpfel, Birnen etc.
- 6 Brötchen vom Vortag
- 375 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brötchen zunächst in dünne Scheiben schneiden; die Milch mit den ganzen Eiern und 40 g Zucker verklappern Die Brötchen übergießen, einweichen, etwas stehen lassen.

Schritt2

Das gewaschene, entkernte oder / und in dünne Scheiben geschnittene Obst unterheben, ev. noch etwas mit Zucker nach süßen.

Schritt3

In eine ausgebutterte Auflaufform abwechselnd die Brötchen und in die Mitte die Früchte schichten, mit einer Brötchen Schicht enden, einige Butterflöckchen darüber geben.

Schritt4

Zunächst für 20 - 25 min. bei 180 ° C auf der unteren Schiene des Backofens schieben, dann kurz heraus nehmen und den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze herauf schalten.

Schritt5

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben.

Schritt6

Nunmehr gleichmäßig den Scheiterhaufen ausspritzen und noch einmal für 10 min. in der Obersten Schiene goldbraun überbacken.

Schritt7

Noch heiß, mit Puderzucker eingestäubt, zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** frische früchte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scheiterhaufen-mit-frischen-fruechten-und-baiser-haube/>