



# 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/>