

Apfel-Scheiterhaufen mit spanischem Wind



Hexenverbrennungen sind aus aber nicht in meinem Kloster-Kochbuch! Dieses Rezept nennen andere auch harmlos Ofenschlupfer. Sie können den Scheiterhaufen warm mit oder ohne Vanillesoße genießen oder auch kalt als Kuchen zum Kaffee.

Zutaten:	Zubereitung:
10 altbackene Semmeln	in dünne Scheiben schneiden
½ - ¾ Liter Milch und 2 Eßl Zucker	darüber gießen
8 Äpfel (am besten von den frühen mürben Klara-Äpfeln oder mürbe säuerliche Boskop)	schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit
1 Teel Zimt und 2 Eßl Zucker	vermengen.
4 Eier trennen!	Die Eigelb zu den Semmeln geben und gut mit den eingeweichten Semmeln vermengen. Die Eiweiß mit

80 g Zucker	zu einer dicken Baisermasse verrühren. Nun abwechseln eine Schicht Semmeln, Äpfel, Semmeln, Äpfel und wieder Semmeln schichten. Mit der Baisermasse abschließen.
-------------	--

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	30 Minuten backen, bis die Baisermasse goldbraune Spitzen hat.

Optional können auch Mandelblättchen und Rosinen zu den Äpfeln gemengt werden. Ein Schuß Rum oder Calvados kann ebenfalls nicht schaden.

Statt Äpfeln können **auch Zwetschgen** verwendet werden.

Oder probieren sie mal eine **herzhafte Füllung:**

Schinkenstreifen und angeschmorte Waldpilze mit Zwiebel.

Werden mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann wird in die Semmeln natürlich kein Zucker, sondern 1 Prise Salz mit vermengt und der spanische Wind entfällt auch.