



SCHEITERHAUFEN

MIT ERDBEERSAUCE ODER APFELMUS

SÜSSE RESTEKÜCHE

Zutaten (für 4 Personen):

160 ml Vollmilch
160 g Vollei
32 g Butter
16 g Rosinen
24 g Kristallzucker
2 g Vanillezucker
2 g Salz

320 g Äpfel
52 g Kristallzucker
4 ml Rum
2 g Zimt
112 g Eiweiss
112 g Kristallzucker
4 Mürbekipferl

120 g TK Erdbeeren
10 g Kristallzucker
4 ml Weißwein
3 g Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone



Zubereitung, ca. 30 Min.:

Für die Apfelfülle die Äpfel blättrig schneiden. Mit Zimt, Zucker und Rum abschmecken. Beiseite stellen und rasten lassen. Kipferl in Scheiben schneiden und mit den marinierten Äpfel abmischen. Milch, Vollei und Zucker verrühren. Die Kipferl- Äpfelmischung damit anfreuchten. Rosinen und geschmolzene Butter einmengen. Mit dem Handmixer das Eiklar steifschlagen. Den Zucker löffelweise beigeben.

Die Apfelmasse in eine gebutterte Auflaufform geben. Den Scheiterhaufen bei 150°C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Nach den 40 Minuten den Scheiterhaufen herausnehmen den Eischnee darauf verteilen und nochmals für ca. 5 Minuten in den Backofen. Der Eischnee sollte eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Wein 1 Minute aufkochen lassen. Pürieren, abkühlen lassen und zum Scheiterhaufen servieren. Alternativ kann auch Apfelmus serviert werden.

Guten Appetit!

