

# Scheiterhaufen (2 Port. Haupt-, 4 Port. Vorspeise)

## Zutaten

30g Rosinen  
15ml Rum  
2 Semmeln (vom Vortag)

2 gr. Eier  
120ml Milch  
20g Rohrzucker  
6g Vanillezucker

300g Äpfel  
1/2 Zitrone (Saft)  
30g Rohrzucker  
1/2TL Zimt  
10g Butter



## Zubereitung

Rum-Rosinen herstellen (einige Stunden vorher)

Eine Auflaufform 15cm x 20cm mit Butter einfetten, Semmeln in 5mm dicke Scheiben schneiden. Backrohr auf **180°C** vorheizen.

Eier, Milch und Zucker verrühren, Rum von den Rosinen dazu geben.

Äpfel schälen, vierteln. Ein Drittel der Äpfel grob reiben, den Rest in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft, Zucker, Zimt und Rosinen vermengen.

In der Form abwechselnd eine Schicht Semmeln, dann Äpfel und wieder Semmeln verteilen.

Oben mit den geriebenen Äpfeln bedecken und das Ganze mit Eiermilch tränken.

Ein paar Butterflöckchen daraufsetzen und auf der mittleren Schiene **30-40 Minuten** backen.