

Scheiterhaufen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 70 Minuten

Zutaten

300 g Toastbrot oder Striezel

600 ml Milch

5 Stk. Eier

100 g Zucker

1,5 kg Äpfel

Zimt, Vanillezucker

Zubereitung

1.
Milch, Eier, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren.
2.
Striezel in Scheiben schneiden.
3.
Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden.
4.
Auflaufform mit Fett bestreichen.
5.
Äpfel mit Zucker und Zimt vermischen.
6.
Toast oder Striezel in die Eiermilchmasse gut eintunken.
7.
Abwechselnd das Toastbrot (Striezel) in die Form schichten. Die letzte Schicht sollte eine Toastbrot oder ein Striezel sein.
8.
Zum Schluss die restliche Eiermilch über die Masse gießen.
9.
Bei 180°C 40 Minuten backen.