

Scheiterhaufen mit Schneehaube

Dieser Apfelaufbau stammt eindeutig aus Omas Küche. Als klassische Resteverwertung ist er nicht nur praktisch, sondern schmeckt auch noch köstlich.

Zutaten

400g Zopf (vom Vortag)
2 dl Milch
2 dl Rahm
3 Eigelb
1 Pkg. Vanillezucker
100g Zucker

Füllung

500g Äpfel
1 Zitrone, nur Saft
100g Zucker
Zimt nach Belieben
50g Butter, geschmolzen

Schneehaube

3 Eiweiss
90g Zucker

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 40 Minuten backen

1 Zopf in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Milch, Rahm, Eigelbe, Vanillezucker und Zucker verquirlen, über die Zopfscheiben giessen und 10 Minuten ziehen lassen.

2 Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermengen.

3 Die Hälfte der Zopfmasse in eine ausgebutterte Auflaufform oder in kleine Portionsförmchen füllen, Äpfel darauf verteilen. Restliche Masse auf den Äpfeln verteilen. Scheiterhaufen mit der Butter beträufeln und im Backofen bei 170°C ca. 30 Minuten backen.

4 In der Zwischenzeit für die Schneehaube Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers zu cremigem Schnee schlagen und mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Scheiterhaufen aus dem Ofen nehmen und den Schnee gleichmässig darauf verteilen. Bei etwas erhöhter Temperatur nochmals etwa zehn Minuten hellbraun überbacken.

Tipp

Dieses Gericht kann man auch mit anderen Früchten zubereiten. Dazu passt eine Vanillesauce.

