

Kumptners Scheiterhaufen

Für zwei Personen

Für den Scheiterhaufen:

4 Croissants	2 Eier	150 ml Milch
50 ml Sahne	50 ml Zucker	Butter

Für die Vanille-Sauce:

100 Milch	2 Eier	50 Sahne
10 ml Rum	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

50 g Puderzucker

Für den Scheiterhaufen:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Backform mit Butter einfetten. Croissants auseinander zupfen, schichtweise in Backform legen. Milch, Sahne, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer vermengen. Eier-Gemisch auf die Croissants gießen und Croissants etwas eindrücken, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zwischenräume mit restlichen Croissant-Stücken stopfen.

Die eingeweichten Croissant für ca. 3 Minuten stehen lassen. Anschließend für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.

Für die Vanille-Sauce:

Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen. Ein Stück von der Vanilleschote abschneiden und zur Seite legen. Eier trennen, Eigelb auffangen. Milch, Sahne, Rum, frische Vanille, Stück Vanilleschote und Eigelb in ein Topf geben.

Den Topf mit den Zutaten unter Rühren langsam erhitzen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Von der Hitze nehmen und Vanilleschote heraus nehmen.

Für die Garnitur:

Scheiterhaufen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. August 2018