

Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamom-Sahne

Für 4 Personen

Scheiterhaufen:

2 EL Rosinen	1 – 2 EL Rum	1 Apfel
1 Birne	1 – 2 EL Zucker	0,25 TL Apfelkuchen-Gewürz
1 EL Butter	2 – 3 EL Apfelsaft	2 – 3 Milchbrötchen
2 EL Mandelblättchen, geröstet	Puderzucker zum Bestäuben	Butter

Eiermilch:

6 Eier	120 g Milch	120 g Sahne
20 g Zucker	1 EL Rum	0,5 Vanilleschote

Anrichten:

2 Äpfel, z. B. Elstar	2 EL Puderzucker	1 EL Butter
150 ml Himbeersoße	100 g Schlagsahne	Kardamom

Scheiterhaufen:

Die Rosinen mit dem Rum in einem Schälchen mischen. Den Apfel und die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in drei bis vier Millimeter große Würfel schneiden. Die Butter bei milder Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Birnenwürfel darin bei milder Hitze mit dem Zucker, dem Apfelkuchen-Gewürz und dem Apfelsaft zwei Minuten braten. Die Milchbrötchen in fünf Millimeter dicke Würfel schneiden und mit den Apfel- und Birnenwürfel, Mandelblättchen und Rosinen vermischen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Eiermilch:

Ein Ei mit fünf Eigelb, Milch, Sahne, Zucker, Rum und ausgekratztem Mark der Vanilleschote verquirlen. Vier ofenfeste Portionsauflaufförmchen von je circa 200 Millimeter Inhalt mit Butter einpinseln. Die Brötchenmischung dreiviertel hoch hinein füllen und die Eiermilch darüber verteilen. Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Danach herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten:

Die Äpfel vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. Einen Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter einschmelzen lassen. Die Sahne mit restlichem Puderzucker und Kardamom aus der Mühle abschmecken. Die Scheiterhaufen aus den Formen stürzen und mit Apfelspalten, Himbeersoße und Kardamomsahne auf Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 12. März 2010