

# Scheiterhaufen mit Vanille-Soße

**Für 6 Personen**

**Für den Scheiterhaufen:**

4 Brötchen vom Vortag	3 Eier	1/2 Vanilleschote
300 ml Milch	100 g Zucker	1/2 TL Zimt
1 Prise Salz	500 g Äpfel (säuerlich)	1 Zitrone
80 g Sultaninen	50 g gehobelte Mandeln	1 EL Butter
Puderzucker		

**Für die Vanillesauce:**

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelbe		

Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel geben.

Die Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Eigelbe mit Milch, Zucker, Vanillemark, Zimt und einer Prise Salz verquirlen. Den Ei-Milch-Mix über die Brotscheiben gießen und einweichen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Apfelscheiben damit beträufeln. Sultaninen und Mandeln untermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Zunächst eine Schicht mit ca. 1/3 vom eingeweichtes Brot in die Auflaufform geben, darauf die Hälfte der Apfelscheiben geben, eine weitere Brotschicht darüber geben, die restlichen Apfelscheiben einschichten und mit dem restlichen eingeweichten Brot abschließen.

Den Auflauf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Ebenfalls das Eiweiß für den Auflauf mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen.

Nach 30 Minuten Backzeit den Auflauf aus dem Ofen nehmen, den Eischnee darauf streichen und alles für weitere ca. 8 Minuten in den Ofen geben, bis der Eischnee goldbraun ist.

Den Scheiterhaufen nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu die Vanillesauce servieren.

Otto Koch am 12. Oktober 2017