

Scheiterhaufen

- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g altbackene Brötchen
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 500 g Äpfel
- 5 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 250 ml Vanillesauce

[Zutaten für 4 Portionen]

Zubereitung

Die Milch mit den Eiern, dem Salz und Puderzucker verquirlen.

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in der Milch für mindestens 10 Minuten einweichen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln, und in Scheiben schneiden.

Anschließend mit dem Zucker und Zimt vermischen und locker unter die

Brötchenmasse heben.

Eine Auflaufform einfetten und die Brötchenmasse hineingeben, mit Flocken der Butter bestreuen und bei **180° im unteren Ofendrittel ca. 40 Minuten backen.**

Mit der Vanillesauce servieren.