

# SCHEITERHAUFEN mit Vanillesoße

Aus unserer rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 30 Min | Backzeit 35 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Semmeln halbieren und in Scheiben schneiden. Äpfel vierteln, mit der groben Reibe reiben und mit dem restlichen Zucker, Rosinen, Zimt und Zitronenschalenabrieb vermischen. Milch, Eier und 100 g Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren.

Die Hälfte der Semmeln in die leicht gefettete Ofenhexe geben, die Hälfte der Eiermilch darübergießen und die Apfelmasse darauf verteilen. Nun die restlichen Semmeln dazugeben, die 2. Hälfte der Eiermilch darübergießen und 35 Min im vorgeheizten Backofen backen.

In der Zwischenzeit Vanillesoße zubereiten.

Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, Milch, Salz und Zucker in den Mixtopf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote in den Mixtopf zugeben und 9 Min/80°C/Linkslauf/Stufe 2 aufschlagen. Rühraufsatz entfernen, Vanillesoße in eine Kanne gießen, die Vanilleschote entfernen und zum Scheiterhaufen servieren.

## ZUTATEN:

### Für den Scheiterhaufen

- 8 Semmeln
- 750 g Milch
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 800 g Äpfel
- 100 g Rosinen
- Zimt
- Zitronenschalenabrieb

### Für die Vanillesoße

- 4 Eigelb
- 300 g Milch
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote

Gutes Gelingen, Deine Melli