

Rezept

Scheiterhaufen aus Vollkorntoast

Ein Rezept von Scheiterhaufen aus Vollkorntoast, am 28.11.2023

Zutaten

50 g Butter	12 Scheiben Vollkorntoast
50 g Rosinen	500 g Äpfel
30 g gemahlene Mandeln	60 g Zucker
1 TL Zimtpulver	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
4 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
½ l Milch	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen lassen. Brot toasten, mit Butter beträufeln und in Dreiecke schneiden. Die Form einfetten. Boden und Rand der Form mit der Hälfte der Brotdreiecke belegen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Rosinen waschen. Äpfel schälen entkernen, in Spalten schneiden. Mit Rosinen, Mandeln, Zucker, Zimt, Zitronenschale, übrigem Brot mischen. In die Form füllen. Eier, Vanillezucker und Milch verrühren, darüber gießen, ca. 15 Min. ziehen lassen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Dazu passt Vanillesauce.