

Rezept

Scheiterhaufen mit Birnen

Ein Rezept von Scheiterhaufen mit Birnen, am 04.06.2023

Zutaten

6 altbackene Brötchen (ersatzweise ca. 200 g Toastbrot oder Baguette)	500 ml Milch
	Salz
50 g Honig	1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier	3 Birnen (ca. 500 g)
150 g Preiselbeermarmelade	8 EL gehackte Nüsse (z. B. Mandeln, Pinienkerne oder Haselnüsse)
Butter für die Gläser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Twist-Off-Gläser à 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in Scheiben schneiden. Milch, 1 Prise Salz, Honig, Vanillezucker und Eier verquirlen. Die Hälfte davon über die Brotscheiben träufeln.

2. Die Birnen waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden.

3. Die Gläser mit wenig Butter einfetten und in Schichten halbvoll füllen. Dabei abwechselnd eine Lage Brötchen, eine Lage Birnenscheiben und 1 TL Preiselbeermarmelade einschichten. Mit einer Lage Brötchen enden. Übrige Eiermilch darübergießen und mit je 1 EL Nüsse bestreuen.

4. Im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 30 Min. backen. Ca. 10 Min. vor dem Garzeitende die Schraubdeckel im Ofen mit erhitzen. Gläser und Deckel herausnehmen und die Gläschen sofort verschließen. Dunkel gelagert sind die Scheiterhaufen viele Monate haltbar und lassen sich nach Wunsch nochmals erhitzen. Wer die Scheiterhaufen gleich isst, braucht keine Deckel.