

## UNSER SCHEITERHAUFEN

### *Süßes zum Nachtisch*

#### **Zubereitung**

1. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und mit der Schale feinblättrig oder in Streifen schneiden.
2. Die Haselnüsse, den Zucker und die Zitronenschale mit den Äpfeln vermengen.
3. Die Milchsemmel in feine Streifen schneiden und zur Apfelmischung geben.
4. Die vier Backformen mit Butter ausstreichen und mit Brotbröseln austreuen.
5. Die Apfel-Brotmischung in die Backformen füllen (ca. 1 cm unter dem Backformenrand bleiben).
6. Die Zutaten für den Eierguss (Sahne, Milch, Eier und Zucker) verrühren und gleichmäßig über die jeweiligen Scheiterhaufen-Formen verteilen/eingießen.

#### **Backvorgang**

7. Einen Topf mit Backpapier auslegen, zwei Finger hoch heißes Wasser einfüllen und die Förmchen hineinstellen.
8. In das vorgeheizte Backrohr (180 Grad) schieben und ca. 20 Minuten backen.

#### **SERVIERTIPP**

Mit Vanille- oder Zimtsauce servieren.

