



## Scheiterhaufen mit Eischnee

### Zutaten:

- 1 Apfel
- 1/2 Birne
- 2-3 Eier
- Zucker
- Vanillezucker
- Butter, Vanilleschote
- 60ml Sahne
- 1/2 Baguette oder 4 Brötchen
- 100ml Milch
- Himbeeren
- Minze, Zimt
- Vanillesoße
- Backofen: 200°C Umluft
- 2 Min Grillfunktion



### Zubereitung:

Vanillezucker und Zucker vermischen. Baguette in dünne Scheiben schneiden und in eine vorbereitete Schüssel geben. Ein Ei in eine Schüssel geben und die anderen trennen. Ein Eigelb zum aufgeschlagenen Ei dazu geben, das andere Eigelb beiseite stellen. Das Eiweiß in eine andere Schüssel geben und ebenfalls beiseite stellen. In die Schüssel mit dem Eigelb, Milch, zwei gehäufte Esslöffel Vanillezucker-Mischung geben und gut verrühren. Die Masse über das geschnittene Brot gießen und ziehen lassen. Äpfel und Birne vierteln, Gehäuse rausschneiden und würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit einem Stück Butter vorbereiten. Sobald die Butter zerlaufen ist, das geschnittene Obst dazu geben. Ein bisschen Zucker drüber geben und karamelisieren. Die eingeweichten Brotscheiben in die Pfanne geben und goldbraun anbraten. Das Eiweiß zu Eischnee mixen und dann das Eigelb unter den Eischnee heben. Zwei feuerfeste Schüsseln vorbereiten und die angebratene Brotmischung in den Schüsseln verteilen. Den Eischnee über die Brotmischung (Scheiterhaufen) geben und für 2 Minuten bei 200°C Umluft mit Grillfunktion in den Ofen schieben. Fertigen Scheiterhaufen aus dem Ofen nehmen, Vanillesoße drüber geben und mit Minze und Himbeeren anrichten. Fertig. Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**