

Scheiterhaufen mit Vanille-Soße

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 6 Brioche
- alternativ: Milchbrötchen
- 4 (z.B. Elstar, Boskop) Äpfel
- 1 Schote Vanille
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 2 EL Butter
- 100 g Pinienkerne
- 100 g Rosinen
- 4 Löffelbiskuit

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Brioche oder Milchbrötchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Vanille-Mark aus der Schote kratzen. Eier trennen. Das Eiweiß zunächst beiseitestellen. Eigelb mit Milch, Sahne, Zucker und Vanille-Mark in eine hohes Gefäß geben und verquirlen.

Den Rand einer Auflaufform mit Butter einfetten. Etwas Eiermilch auf den Boden der Form gießen, dann die Form mit den Brotscheiben auslegen. Die Apfelspalten darauf verteilen, mit Pinienkernen und Rosinen bestreuen. Alles mit Eiermilch begießen. Eine weitere Schicht Brotscheiben und Äpfel auslegen, ebenfalls mit Pinienkernen und Rosinen bestreuen. Die restliche Eiermilch darüber gießen. Falls die Flüssigkeit nicht ausreicht, etwas mehr Eiermilch herstellen. Löffelbiskuits zerbröseln und darüber streuen. Etwa 30-40 Minuten im Ofen backen.

Am Ende der Backzeit das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und als oberste Schicht auf dem Auflauf verteilen. Die Eiweißhaube 4-5 Minuten im Ofen gratinieren.

Zutaten für die Vanille-Soße:

- 5 Eigelb
- 1 Schote Vanille
- 250 ml Sahne
- 5 EL Zucker

Vanille-Schote auskratzen. Sahne mit Vanille-Mark und der ausgekratzten Vanille-Schote in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Eigelb mit Zucker in einem Topf auf einer warmen Herdplatte verrühren. Die heiße Sahne nach und nach hinzufügen, bis eine cremige Vanillesoße entsteht. Dabei ständig rühren.

Vor dem Servieren den Scheiterhaufen in Stücke teilen und in Portionen mit der Vanillesoße servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 15.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen