

## Scheiterhaufen mit Äpfeln

für 2 Portionen

200 g	Brot wie z. B. Semmel, Vollkornbrot oder Paarln, altbacken
125 g	säuerliche Äpfel
½	Zitrone, Schale und Saft
20 g	Zucker
½ TL	Zimt

### Für die Eiermilch

125 ml	Milch
2	Eier
30 g	Zucker
½ Pkg.	Vanillezucker oder ½ Vanilleschote, Mark ausgekratzt
	Salz

1. Äpfel schälen, in Spalten schneiden mit Zimt, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale und Zucker in einer Schüssel vermischen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker und 1 Prise Salz verrühren.
4. Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Hälfte davon in eine Auflaufform schichten, die Apfelspalten darauf verteilen.
5. Die übrigen Brotscheiben drauflegen, Eiermilch zugießen und im Rohr 30 Minuten backen.
6. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

**Tipp:** Zum Scheiterhaufen kann man auch ein Preiselbeerkompott reichen. Wenn Sie kein Brot verwenden möchten, können Sie auch Hefezopf oder Brioche als Alternative verwenden.