**Verbraucherzentrale Südtirol**
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

# Scheiterhaufen

Brot
Für die Verwertung von altbackenem Brot und nicht mehr knackigen Äpfeln
Warme Süßspeisen
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 alte Semmeln
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 50 g Staubzucker
- 1 Pr Salz
- 500 g Äpfel
- Butter für die Form
- 100 g Sultaninen
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 1 Eiklar

**Zubereitung:**

Die Semmeln in Scheiben schneiden. Eier mit Milch, Staubzucker und Salz verquirlen und die Brotscheiben darin einweichen, bis sie alles aufgesogen haben. Inzwischen die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern und den Boden mit eingeweichten Brotscheiben auslegen. Darauf eine Schicht Apfelscheiben geben, mit einigen Sultaninen und Zimt-Zucker-Mischung bestreuen, dann folgen wieder Brot, wieder Äpfel usw., bis alles aufgebraucht ist.

Das Eiklar zu Schnee schlagen, mit etwas Zucker vermengen und als oberste Schicht auf dem Scheiterhaufen verteilen. Im Backrohr bei 180°C ca. 30 Minuten lang backen.

Zeitaufwand: rund 1 Stunde

** vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*