

# SCHEITERHAUFEN MIT APFEL & CRUNCH

## Zutaten für 4 Personen

- > 3 Rosinenbrötchen (vom Vortag)
- > 500 g säuerliche Äpfel (z.B. Berlepsch oder Brettacher)
- > 55 g Puderzucker
- > 1 TL Zimt
- > 1 EL Butter
- > 1 EL Vanillelikör (oder Rum)
- > 300 ml Milch
- > 4 Eier
- > 1 Prise Salz
- > 2 EL Pekanüsse, gehackt (oder Mandelstifte)
- > 100 g Weiße Schokolade
- > 250 ml Vanillesoße oder -eis



© erlebe.bayern - Guido Schmelich



## Zubereitung

- 1.** Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Weiße Schokolade in Stücke brechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 16 bis 18 Minuten in den Ofen schieben, bis die Schokoladenstücke beige bis hellbraun sind. Anschließend abkühlen lassen.
- 2.** Milch, Eier, Puderzucker und etwas Salz in einer großen Schüssel verquirlen. Rosinenbrötchen in Scheiben schneiden und untermischen. 10 Minuten zum Quellen zur Seite stellen.
- 3.** Die Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Wer mag, kann sie auch schälen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden, Zimt und Vanillelikör untermischen. Alles zu der Brötchen-Mischung geben und unterheben.
- 4.** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Masse in eine 25 x 15 cm große, feuerfeste Form geben und mit Butterflöckchen belegen. 40 Minuten backen. Danach etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und Portionen abstechen.
- 5.** Den Schokoladen-Crunch und die Pekanüsse grob hacken. Portionen auf tiefe Teller verteilen, mit Vanillesoße (oder einer Kugel Vanilleeis) und dem Crunch servieren. oder Semmelknödeln und dem Krautsalat servieren. Mit Biersoße angießen und servieren.



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Mehr kulinarische Leckerbissen  
findet ihr unter [erlebe.bayern/rezepte](https://erlebe.bayern/rezepte)

