



GOURMET



SCHEITERHAUFEN mit Vanillesauce

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



SCHEITERHAUFEN mit Vanillesauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN SCHEITERHAUFEN:

- 430 g Brioche
- 400 g Milch
- 4 Eier
- 70 g Rohrzucker, fein
- 10 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 5 g KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- 3 g Salz
- 30 g Rosinen
- 4 Äpfel
- 2 g KOTÁNYI Zimt gemahlen

FÜR DAS BAISER:

- 200 g Rohrzucker, fein
- 100 g Eiweiß

FÜR DIE VANILLESAUCE:

- 200 g Milch
- 40 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 2 KOTÁNYI Vanille Schoten
- 100 g Schlagobers
- 60 g Eigelb



ZUBEREITUNG

Für den Scheiterhaufen Brioche in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Milch, Eier, Rohrzucker, Vanillezucker Bourbon, Vanille Paste und einer Prise Salz mit dem Stabmixer gut verrühren. Rosinen mit Rum vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Äpfel raspeln. Das Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Zu den Briochewürfeln die Äpfel und Rosinen geben und mit Zimt würzen. Dann mit der Eiermilch Mischung übergießen, gut vermengen und in die Auflaufform geben. Mit der restlichen Eiermilch übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Scheiterhaufen ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Danach das Baiser auf den gebackenen Scheiterhaufen dressieren und flambieren. Oder 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit das Baiser auf den Scheiterhaufen dressieren und bei 175 °C fertig backen.

Für die Vanillesauce Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Milch, Schlagobers und Vanillemark aufkochen lassen. Eigelb und Vanillezucker Bourbon gut verrühren und mit einem Teil der warmen Milch Temperatur angleichen. Danach in die restliche Milch gießen, rühren bis diese leicht andickt. Abschließend durch ein Sieb streichen.

Scheiterhaufen auf Teller setzen und mit Vanillesauce angießen.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com