

Scheiterhaufen

Zubereitungszeit: ca. 45 bis 50 Minuten

Zutaten:

*6 Brötchen
½ Liter Milch
100 g Rosinen
3 EL Zucker
Zimt*

*10 Äpfel
3 Eier
50 g Margarine
1 Päckchen Vanillinzucker*

*Die Eier in der Milch verquirlen und die Brötchen darin weichen lassen.
Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und raspeln und mit etwas Zimt und vanillin-
zucker bestreuen.*

*In eine eingefettete Auflaufform eine Schicht geweichte Brötchen und eine Schicht
geraspelte Äpfel. Diese dann mit Rosinen bestreuen. Dann wieder eine Schicht ge-
weichte Brötchen, eine Schicht geraspelte Äpfel mit Rosinen bestreuen. Zuletzt
noch eine Schicht geweichte Brötchen.*

*Einige Margarineflöckchen obenauf setzen und das ganze 45 Minuten im Backofen
backen.*

Zum Schluss Zucker oder Puderzucker überstreuen.

Guten Appetit wünscht euer Polar