

Scheiterhaufen

Kategorien: Süße Hauptgerichte

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

6 blättrich gschnidane Semmen oda Zwiebock (kennan a scho oid sei)

¼ L Müli

1 Gogal

2 Gogal-Dotta

1 Messaspitzn Zimt

oogriebane Schoin und den Soft ana Natur-Zitron

33 g Fruchtzucka

1 Packl Vanüllezucka

300g softige Äpfen

1 Haundvoi Rosinan

42 g Fruchtzucka

Butta fia de Fuam

2 Gogal-Kloa

13 g Fruchtzucka fian Schnee

Zubereitung

De Hööfta dea gschnidanen Semmen legst scho amoi eine in a bfettete Auflauf-Fuam. Jetzand vasprudlst amoi de Müli, des aane Gogal und de zwaa Dotta mim Zimt, und de oogriebane Schoin und den Soft vo da Zitron.

Den Fruchtzucka und den Vanüllezucka haust aa glei dazua.

De Hööfte vo dem Sprudlmix giasst iba de Semmen in da Fuam.

Im Rest vo dera Müli-Mischung waakst de aundere Partie Semmen ei.

De Opfe-Schei'm, diesd hoffentlich vuaher scho gschööt, entkeant und blättrich gschnidn host, und mim Fruchtzucka und de Rosinan vamischt host, legst jetzand auf de easchte Schicht Semmen in da Auflauf-Fuam.

Auf des haust de zweite Hööfte eigwaakte Semmen auffe.

Haaz des Reahrl vua auf 170° Haaßluft und bochs amoi 40 Minutn ausse.

De zwaa Ei-Kloa schlog mid de 13 g Fruchtzucka zu aan festn Schnee.

Zaah des haaße Klump ausm Reahrl und bestreichs mim Schnee.

Haus noamoi in Ofn, und loß so laung drinnat, bis de Schneehau'm aufaungt braun z'werdn.

Des is in ca. 10 Minutn.

Und waunnst as ißt, klabt hoit de Rosinan ausse, du Hagliche, du.