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 vuahea 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, klaub hoit de Rosinan ausse, du Hagliche, du.