

Brioche Scheiterhaufen mit Eischnee & Vanillesoße

Ich denke immer noch gerne an die Zeit zurück in der ich über den Spielplatz gefegt bin und dann hungrig in die Wohnung von der Oma gestürmt bin und schon im Stiegenhaus roch man den süßen Duft von Scheiterhaufen in der Luft. Für mich ist Scheiterhaufen ein absolutes Kindheitsgericht.

Und praktisch ist er noch dazu, denn eigentlich kann man dabei alle süßen Reste verwerten die man so übrig hat. Egal ob Kuchen, Brownies, Brioche, Milchbrötchen oder sogar Semmeln und Toastbrot.

Passend zu Ostern verwerte ich die übrig gebliebenen Brioche-Striezel Reste und mache einen saftigen Scheiterhaufen daraus.

Gleichzeitig beendet dieser Beitrag das gemeinsame Osterspecial mit der lieben Babsi von [Mint n Melon](#) und mir. Wahnsinn wie die Zeit vergeht! Es hat so viel Spaß gemacht mit dir liebe Babsi... und ich hoffe euch auch! Danke, dass ihr so brav mitgelesen habt und ich hoffe es war die ein oder andere Idee für euch dabei.

Vielleicht lest ihr ja schon bald wieder etwas von der Babsi und mir gemeinsam. Ich würde mich freuen!

Viel Spaß beim Reste verwerten! :)

Portionen: 2 – Dauer: 40 min – Schwierigkeit: kinderleicht



Ihr benötigt:

Für den Scheiterhaufen:

4-5 Scheiben Brioche
100 ml Milch
1 Ei
2-3 EL Zucker
2-3 EL Rosinen
1 Apfel
1 TL Zimt
1-2 EL Zitrone

Für die Eischneehaube:

2 Eier
1 EL Zucker

Für die Vanillesoße:

200 ml Milch
2 EL Zucker
1/2 Vanilleschote
1 Ei
100 ml Sahne
1 TL Stärke bzw. Puddingpulver (Vanille)

Scheiterhaufen:

1.

Das Brioche in grobe Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben.

2.

Den Apfel waschen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Rosinen, Zitronensaft und Zimt vermischen.

Dann die Apfelmischung in die Auflaufform dazu geben und alles gut miteinander vermischen.

3.

Ein Ei mit 100 ml Milch und 2-3 EL Zucker mit der Gabel versprudeln und über die Grundmasse leeren.

Ofen auf 180°C vorheizen.

4.

Zwei Eiklar vom Eidotter trennen.

Dann das Eiklar steifschlagen und etwas Zucker dazumischen.

Den Eischnee auf dem Scheiterhaufen verteilen und dann ab damit in den Ofen bis die Haube schön braun ist. (ca. 20-25 Minuten)



5.

Während der Scheiterhaufen im Ofen ist, bereiten wir die Vanillesoße zu:

Dazu 200ml Milch aufkochen. Das Mark einer Vanilleschote bzw. etwas Vanillepulver und 2-3 EL Zucker dazu geben.

100 ml Sahne mit einem Ei und der Stärke bzw. dem Puddingpulver vermischen. Wenn die Milch kocht, schnell die Sahne-Ei-Mischung einrühren. Kurz aufkochen lassen und dann weg vom Herd.

Mittlerweile sollte auch euer Scheiterhaufen fertig sein.

Also ab damit auf den Teller, die Vanillesoße darüber leeren und genießen!







Ich wünsche euch allen Frohe Ostern im Kreise eurer Liebsten!
Viel Spaß beim Nachkochen,

Eure nonolicious