

Semmelscheiterhaufen

Caritas-Altenheim St. Anna, Deining

Zutaten

8 - 10 alte Semmeln oder Rohrnudeln
¾ l Milch
Zitronenschale
2 - 3 Eier
60 - 80 g Zucker
nach Belieben Obst wie 1 - 1,5 kg Äpfel, Kirschen,
Johannisbeeren oder Preiselbeerkompott
50 g Butter
Puderzucker

Zubereitung

Semmeln in dünne Scheiben schneiden, Eier, Zucker, Milch, abgeriebene Zitronenschale verquirlen, ¾ der Menge über die Semmeln gießen, in gut gefettete Auflaufform oder Raine eine Lage der eingeweichten Semmeln geben, Obst dazwischen schichten, oberste Schicht sind Semmeln. Den Rest der Eiermilch darüber gießen, mit Butterflocken belegen, im Rohr backen.

Backzeiten

Ober-/Unterhitze: 180°C
Umluft: 150°C
Gas: Stufe 2 - 3
Backzeit: ½ - ¾ Std.

Abwandlung

Um die Speise bei Verwendung von Äpfeln sehr saftig zu bekommen, kocht man die Apfelscheiben in wenig Sud vor. Steht kein Obst zur Verfügung, so gibt man mehr Weinbeeren, evtl. gehackte Nüsse und etwas Zimt zu.

Tipp

Die Speise ist als Fastenspeise oder auch zum Abendbrot mit Vanille- oder Weinschaumsoße sehr beliebt.