

Scheiterhaufen oder Kirschenmichl

Zutaten:

- alte Semmeln
- 500 g Äpfel oder 500 g Kirschen
- 0,25 Liter Milch
- 3 Eier
- Butterflocken

Zubereitung:

Alte Semmeln schneiden. Ca. 500 g Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden – für den Kirschenmichl ca. 500 g Kirschen entsteinen. Die Semmeln mit 0,25 Liter Milch übergießen und ziehen lassen. Nach dem Erkalten 3 Eier hinzugeben und durchmengen. Die Semmelmasse und das Obst in Schichten in eine eingefettete Auflaufform geben, mit Butterflocken bestreuen und ca. 1 – 1,5 Stunden bei ca. 180 Grad im Backofen backen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Irene Gallo