

”  
Neulich im  
Brotkorb  
“

Hey, was machst  
Du noch da?  
*Bin vergessn worden.*  
Und jetzt?...

444.000 Kilogramm Lebensmittel

jährlich im Reuttener Restmüll\*

## Unternehmen **WIR** etwas dagegen

Bewusst einkaufen, richtig lagern, Reste verwerten, haltbar machen, im Restaurant einpacken lassen, auf die eigenen Sinne verlassen, kreativ sein...



## Scheiterhaufen

### Zutaten für 4 Portionen

3 Eier, 75 ml Milch, 160 g Kristallzucker, 250 g Semmel (bereits hart), 350 g Äpfel, 1/2 Zitrone, 25 g Rosinen, 1 EL Rum, 1/2 TL Zimt, 1/2 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, etwas Marillenmarmelade

### Zubereitung

2 Eier trennen. Dotter mit Eigelb und restlichem Ei, Milch, Vanillezucker und 40 g Kristallzucker verquirlen. Brot in Scheiben schneiden und in der Eiermilch ca. 10 Minuten einweichen. Äpfel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft mit Äpfeln, Rosinen, 70 g Kristallzucker, Zimt und Rum vermischen. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze, 160 °C Umluft) vorheizen. Abwechselnd Äpfel und Brot in die Auflaufform schichten. Auf der untersten Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen. Eiklar mit Prise Salz und restlichem Kristallzucker (50g) schaumig schlagen. Den Scheiterhaufen nach Belieben mit Marillenmarmelade bestreichen und Eischnee darauf verteilen. Noch einmal ca. 5 Minuten auf der untersten Schiene hellbraun backen.

