

# SCHEITERHAUFEN MIT ÄPFELN & TOPFEN

## ZUTATEN für 6 Portionen

300 g altes Weißbrot  
500 ml Milch\*  
1 Eigelb  
250 g Topfen\*  
2 Eier  
100 g Zucker\*  
Abrieb ½ Biozitrone  
3 Äpfel (ca. 400 g), in dünne Scheiben gehobelt  
15 g Rosinen (ev. in etwas Rum eingelegt)

♥  
ev. 1 EL flüssige Butter\*  
Staubzucker

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenbrotform vorbereiten, diese ev. mit etwas Butter ausstreichen.

Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Milch mit 1 Eigelb versprudeln und die Weißbrotscheiben damit befeuchten.

Topfen, Eier, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Apfelscheiben vorsichtig unterheben.

Abwechselnd Brotscheiben und Apfel-Topfenmasse in die Form schichten. Rosinen aufstreuen.

Überstehende Brotscheiben mit etwas flüssiger Butter bestreichen und den Scheiterhaufen im Rohr 40–45 Minuten backen.

## TIPP

Ich streue die Rosinen obenauf, da sie nicht alle in der Familie mögen. Die Rosinen können auch zur Apfel-Topfenmasse gegeben bzw. ganz weggelassen werden.

## \*LEICHTERE VARIANTE

Mit Leichtmilch, Magertopfen, Süßstoff anstelle von Zucker sowie Weglassen der Butter zum Bestreichen wird der Scheiterhaufen etwas kalorienärmer.

Der gesamte Scheiterhaufen hat in der Leichtvariante 2300 Kcal, bei Teilung in 6 Portionen á 383 Kcal.

