

Rezept der Sendung vom 14. Dezember 2012

Scheiterhaufen

von Meisterbäcker Markus Neff
für 1 Auflaufform (6-8 Portionen)

Zutaten:

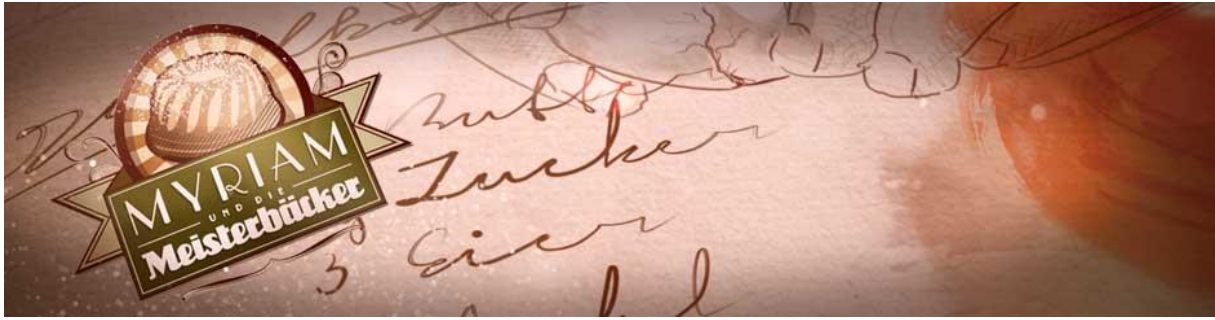
250 g Butterzopf
3 dl Milch
3 dl Rahm
3 Eier
3 Eigelb
3 Eiweiss
100 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Zucker
½ Vanilleschote, ausgekratzt
700 g Äpfel (z.B. Gala, Boskoop)
1 unbehandelte Zitrone, Schale und Saft
50 g Rosinen, in Rum eingeweicht
Etwas Zimt



Butter für die Form

Butterzopf:

1 kg Mehl
30 g Zucker
30 g Salz
6 dl Milch
150 g Butter
30 g Hefe
2 Eier, nicht zu kalt
1 Eigelb, mit wenig Rahm verrührt



Zubereitung Butterzopf:

Die Milch mit der Butter erwärmen, das Mehl mit Salz, Zucker und der zerbröselten Hefe mischen, die noch warme Milch darüber giessen, die 2 Eier zugeben und zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt gehen lassen, dann vierteln und in Stränge rollen. Aus je 2 Strängen einen Viererzopf herstellen, mit Eigelb-Rahm bepinseln und nochmals gehen lassen. Bei 180°C goldbraun backen und anschliessend auskühlen lassen.

Vanillesauce:

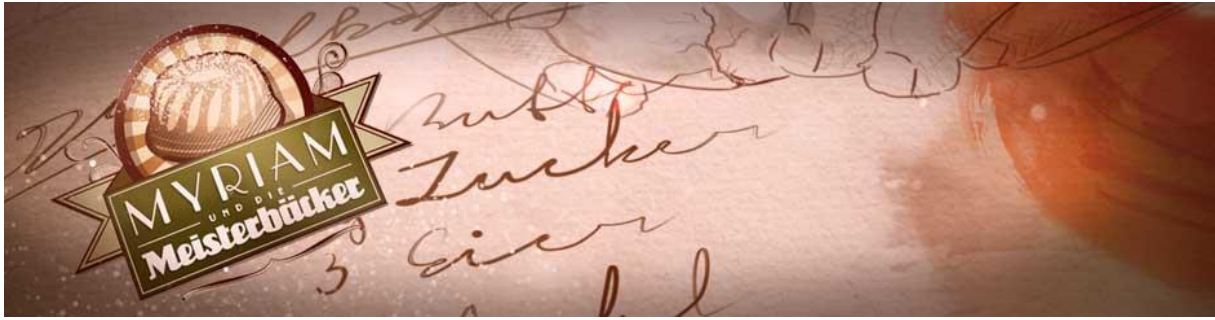
180 g Zucker
7 Eigelb
5 dl Milch
5 dl Rahm
1 Vanillestange, ausgekratzt
1 Prise Salz

Zubereitung Vanillesauce:

Die Milch mit dem Rahm und der ausgekratzen Schote aufkochen und ziehen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und dann das Salz zugeben. Die heisse Rahm-Milch-Mischung unter ständigem Rühren dazu giessen und nochmals kurz vor den Siedepunkt bringen.

Zubereitung:

Eine rechteckige Auflaufform mit Butter ausstreichen, den Zopf in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier mit dem Eigelb, etwas Salz, Vanille und 100 g Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Jetzt Milch und Rahm zugiessen (=Royale). Den Boden der Form mit der Hälfte der Zopfscheiben auslegen und mit der Royale bedecken. Die Äpfel schälen, grob hobeln und sofort mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt und den eingelegten Rosinen vermengen. Die Hälfte davon in die Form geben und mit dem Zopfscheiben zudecken. Die restlichen Äpfel darüber streuen und mit der Royale übergiessen.



Im Ofen bei 180°C während 25 Minuten backen.

Eiweiss mit 80 g Zucker aufschlagen und auf den Scheiterhaufen verteilen.
Nochmals in den Ofen stellen, bis die Eiweisshaube schön braun ist.

Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und in der Form auftragen.
Vanillesauce dazu reichen.