

Scheiterhaufen mit Äpfeln, Rumrosinen und karamellisierten Nüssen

Für 4 Gläser à ca. 200 ml

Scheiterhaufen ist für mich pure Kindheitserinnerung. Ein Dessert, das ich schon von früher kenne und das für mich immer ein bisschen nach Zuhause schmeckt.

Früher war Scheiterhaufen eher ein typisches Arme-Leute-Dessert: Altes Gebäck wurde nicht weggeworfen, sondern mit Äpfeln und einer einfachen Eier-Sahne-Mischung zu etwas Neuem gemacht. Eigentlich genau die Art von Küche, die ich liebe – aus einfachen Zutaten etwas richtig Gutes zaubern.

In meiner heutigen, verfeinerten Version erkennen ihn viele allerdings gar nicht mehr wieder. Aus dem einfachen Restedessert wird mit säuerlichen Äpfeln, Zimt, Rumrosinen, karamellisierten Nüssen und Vanille oder Tonkabohne ein richtig feines Dessert.

Und ich mache davon eigentlich immer gleich viele Gläser. Am liebsten nehme ich dafür kleine Einweckgläser, denn darin lässt sich der Scheiterhaufen wunderbar einfrieren. So habe ich jederzeit ein Dessert zur Hand, wenn es einmal schnell gehen muss.

Zutaten

FÜR DEN SCHEITERHAUFEN

- ca. 300–350 g altes, trockenes Gebäck
- 3 Eier
- 300 ml Sahne
- 1 EL Honig
- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL brauner Zucker
- ½ Vanilleschote oder etwas fein geriebene Tonkabohne

Welches Gebäck? Du kannst dafür ganz normales Weißbrot oder Semmeln verwenden. Besonders gut wird der Scheiterhaufen allerdings mit altem Germgebäck – dadurch wird er noch vollmundiger und bekommt eine besonders feine Konsistenz.

FÜR DIE APFELMISCHUNG

- 3 säuerliche Äpfel
- Saft von ½ Zitrone

- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Zimt
- Rumrosinen nach Geschmack
- 80 g gehackte Nüsse

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN NÜSSE

- 80 g gehackte Walnüsse, Pekannüsse oder Mandeln
- 1–2 EL brauner Zucker
- ca. 1 EL Wasser

FÜR DIE FERTIGSTELLUNG

- 4 kleine Einweckgläser à ca. 200 ml
- etwas Butter für die Gläser
- Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. **Die aromatisierte Sahne vorbereiten:** Die Eier trennen. Eigelb mit der Sahne und dem Honig gründlich verrühren. Die Sahnemischung mit der ausgekratzten Vanilleschote oder der fein geriebenen Tonkabohne einmal kurz erhitzen. Am besten bereitest du die Sahne schon am Vortag zu: Nach dem Erhitzen etwas abkühlen lassen, die Vanilleschote darin belassen und die Sahne über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. So können sich die Aromen von Vanille oder Tonkabohne richtig intensiv entfalten.

2. **Die Nüsse karamellisieren:** Die gehackten Nüsse in eine Pfanne geben. Braunen Zucker und etwa 1 EL Wasser dazugeben und unter ständigem Rühren erhitzen. Das Wasser verdampft und der Zucker beginnt zu karamellisieren und sich um die Nüsse zu legen. Die Nüsse so lange weiterrühren, bis sie schön glänzen und rundherum mit einer feinen Karamellschicht überzogen sind. Anschließend auf Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen.

3. **Das Gebäck vorbereiten:** Das alte, trockene Gebäck in kleine Würfel oder Stücke schneiden.

4. **Die Äpfel vorbereiten:** Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, braunem Zucker und Zimt vermischen.

5. **Alles miteinander vermischen:** Nun das geschnittene Gebäck, die Apfelmischung, die Rumrosinen und die karamellisierten Nüsse in eine große Schüssel geben. Alles gründlich miteinander vermischen. Etwas von der vorbereiteten Sahne-Ei-Mischung darübergeben und alles gut durchmischen, damit das Gebäck gleichmäßig durchfeuchtet wird. Ich schichte den Scheiterhaufen nicht. Gerade bei den kleinen Gläsern macht das für mich keinen Sinn. Ich möchte, dass sich Äpfel, Gebäck, Rumrosinen und Nüsse schön miteinander vermischen und in jeder Portion alles enthalten ist.

6. **In die Gläser füllen:** Die kleinen Einweckgläser mit etwas Butter einfetten. Die Mischung gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen und dabei jeweils etwa einen Fingerbreit unter dem Rand Platz lassen. Zum Schluss noch etwas von der restlichen Sahne-Ei-Mischung über jedes Glas geben. So wird der Scheiterhaufen besonders schön saftig.

WENN DU IHN FRISCH BACKST

1. **Die Baiserhaube:** Das Eiweiß mit dem Zitronensaft und dem braunen Zucker zu einem festen, glänzenden Eischnee schlagen. Den Eischnee großzügig auf die gefüllten Gläser geben.

2. **Backen:** Die Gläser in den auf 180 °C Heißluft vorgeheizten Backofen stellen und etwa 15–18 Minuten backen. Die Baiserhaube soll schön aufgehen und oben goldbraun werden. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

WENN DU IHN AUF VORRAT EINFRIERST

Wenn du mehrere Gläser auf Vorrat machst, kommt die Baiserhaube noch nicht darauf. Die vorbereitete Gebäck-Apfel-Mischung einfach in die gefetteten Gläser füllen, mit der restlichen Sahne-Ei-Mischung übergießen und dabei wieder etwa einen Fingerbreit unter dem Rand Platz lassen. Die Gläser verschließen und einfrieren.

Wenn du später einen Scheiterhaufen möchtest, nimmst du das gefrorene Glas aus dem Tiefkühler, entfernst den Deckel und stellst es direkt in den vorgeheizten, heißen Backofen. Während der Scheiterhaufen backt, das Eiweiß frisch zu einer Baiserhaube schlagen und diese erst dann auf den gefrorenen Scheiterhaufen geben. So bekommst du auch aus dem Vorrat diese wunderbar aufgegangene, goldbraune Haube.

SABINES TIPP

Ich habe eigentlich immer ein Glas mit Rumrosinen im Kühlschrank. Das ist unglaublich praktisch, denn so sind sie jederzeit griffbereit – nicht nur für den Scheiterhaufen, sondern auch für Kaiserschmarren, Strudel oder andere Desserts.

Dafür einfach Rosinen mit braunem Zucker und so viel Rum vermischen, dass die Rosinen gerade bedeckt sind. Gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Hier in Mexiko mache ich meine Rumrosinen allerdings mit Tequila und Piloncillo, dem typisch mexikanischen unraffinierten Zucker in kleinen Kegeln.

Für dieses Rezept bleiben es aber ganz klassisch Rumrosinen.