



Osterpinzen-Scheiterhaufen mit Zimtschlagobers

🕒 50–60 Min 🍴 🍴 🍴

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

3 Stk.	Altbackene Osterpinzen (handgroß)
350 ml	Milch
80 g	Kristallzucker
3	Eier
600 g	Äpfel
20 g	Geschmolzene Butter
40 g	Gehackte Mandeln
250 ml	Schlagobers
1 EL	◆ Zimt gemahlen
1 Stk.	◆ Vanille Bourbon Schote ganz

- 1 Im ersten Schritt werden die Osterpinzen in Scheiben geschnitten und anschließend im Toaster goldbraun getoastet. Danach wird die Milch mit dem Kristallzucker und den Eiern gut verrührt. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und einen Esslöffel gemahlenen Zimt mit der Milch vermischen. Die Pinzenscheiben in drei Viertel der Mischung einlegen. Das Backrohr auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Im nächsten Schritt die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Nun in feine Scheiben schneiden. Dann eine Auflaufform mit geschmolzener Butter auskleiden und mit den Apfelscheiben und Pinzenscheiben auslegen. Abschließend mit der restlichen Milchmischung übergießen und die grob gehackten Mandeln darüber streuen.
- 3 Der Scheiterhaufen benötigt etwa 30 Minuten im Ofen bis er goldbraun und fest ist. Während der Backzeit kann das Zimtschlagobers zubereitet werden. Hierfür das Schlagobers in einer Schale mit einer Prise Zimt und Zucker steif schlagen.

TIPP: Wer es gerne fruchtig hat, kann einen Zwetschkenröster als Beilage servieren.

