

AEG

Scheiterhaufen mit Baileys und Birnen

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, niedrig

Temperatur: 160 °C

Zeit: 50 Minuten

Wasser: 500 ml

Portionen: 6–8



250 g Milchbrötchen
400 ml Milch
100 ml Baileys
5 Eier
80 g Zucker
4 Birnen
3 EL Mandelstifte
1 Prise Salz
50 g Butter

Benötigt: Auflaufform

Vorbereitung: Die Milchbrötchen blättrig schneiden (4 mm). Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben (2 mm) schneiden. Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten, mit den geschnittenen Birnen mischen. Milch, Baileys, Eier und Zucker mit einer Prise Salz verrühren und über die geschnittenen Brötchen geben. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die eingeweichten Brötchen leicht ausdrücken und die Auflaufform abwechselnd mit einer Schicht Brötchenscheiben und einer Schicht Birnen auslegen. Mit einer Schicht Brötchen abschließen. Die restliche Eiermilch gleichmäßig über die Auflaufform verteilen.

Zubereitung: Den Scheiterhaufen auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 160 °C für 50 Minuten backen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer