



Der Resteessen-Rezept-Tipp vom Wastlhof

Beitrag

Viele übrige Lebensmittel lassen sich zu einem leckeren Restesesessen weiterverarbeiten. So auch der heutige "Rezepttipp gegen Lebensmittelverschwendung" vom Wastlhof. Zubereitet aus altbackenen Gebäck, Milch und Eiern. Gerade am Freitag stehen oft Mehlspeisen auf dem Speiseplan. Maria Riepertinger vom Hofladen Wastlhof verrät uns ihr Rezept:

Scheiterhaufen mit Vanillesoße

Zutaten und Zubereitung:

Ca. 7 altbackene Semmeln oder anderes Gebäck (Toastbrot, Hefezopf, Sandkuchen, Keks) kleinschneiden, und in einer großen Schüssel mit 60g Zucker, Prise Salz, etwas Zitronenschale und Vanillezucker vermengen.

3/4 Liter Milch mit 6 Eiern verquirlen und über die Semmelmischung geben.

10 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit Backofen vorheizen und

1. 750g Äpfel schälen und in kleine Scheiben schneiden.

Nach Belieben Zimt oder Rosinen zugeben.

Eine Auflaufform mit reichlich weichem Butter fetten.

Eine Schicht der Semmelmischung in die Form geben, es folgt eine Schicht Obst und wieder eine Schicht der Semmelmischung.

Zum Schluss noch ein paar Butterflöckchen darüber geben.

Bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.

Dazu passt Vanillesoße und Kompott nach Saison.

Viel Freude beim Reste verwerten und Guten Appetit!

Bericht und Bilder: Maria Riepertinger, Wastlhof





Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. Prien am Chiemsee
4. Rezept-Tipp
5. Wastlhof