

# Scheiterhaufen im Omnia

Hungrig früh morgens beim Bäcker frische Semmeln holen,  
kann schon mal in der Menge ausarten.

Was nun mit den übriggebliebenen Semmeln anstellen? Nochmal aufbacken,  
trocknen und an die Enten verfüttern... oder sogar entsorgen?



Wir haben einen leckeren **Tip** für Euch, wie Ihr aus  
den Semmeln vom Frühstück eine einfache und  
leckere Mahlzeit zaubert.

**Scheiterhaufen aus dem Omnia Backofen!**

Ihr benötigt folgende **Zutaten:**

- 5 alte **Semmeln** (ca. 250-300g)
- 325 ml **Milch**
- 80 g **Zucker**
- 3 **Eier**
- 400 g **Äpfel**
- 1 TL **Zimt**
- **Butterflocken**

1. Schneidet zu Beginn die vom Frühstück übriggebliebenen Semmeln in dünne Scheiben.
2. Anschließend vermischt Ihr die Eier, Milch und die Hälfte vom Zucker in einer Schüssel miteinander.
3. Darin legt Ihr nun Eure Semmelscheiben ein und lasst es für gut 10 Minuten durchziehen.
4. In dieser Zeit schneidet Ihr die Äpfel in dünne Scheiben oder Würfel, gebt den restlichen Zucker und Zimt hinzu und mischt alles gut miteinander.
5. Nun nehmt Ihr die Omnia Silikonform zur Hand und legt diese in den Omnia Backofen hinein. Ihr beginnt nun mit einer Schicht eingeweichten Semmeln, darauf eine Apfelschicht – das macht Ihr so lange bis alles aufgebraucht ist. Euer Abschluss ist die Semmelschicht.
6. Zum Schluss kommen noch ein paar Butterflockchen auf den Scheiterhaufen gestreut.
7. Backt den Scheiterhaufen 50 Minuten auf kleinster Flamme (auf dem Omnia-Thermometer zeigt es Euch circa 130° an). Den noch warmen Scheiterhaufen mit Puderzucker bestäuben und servieren 😊

Wir reichen dazu Vanillesoße!

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

*Euer Freistaat Team*

