

Reste-Nascherei: Scheiterhaufen mit Apfel, Rosinen & Rum



Puh, ich kann euch sagen! Das waren zwei straffe letzte Wochen und ihr habt sicher bemerkt, dass ich nicht zum Bloggen kam. Ein Lektoratsprojekt hatte mich in jeder freien Minute an den PC gefesselt und zwischendurch plante ich noch ein zweitägiges Catering für den Videodreh einer Freundin am Wochenende.

Da machte ich dann mal zwangsläufig zweieinhalb Tage Komplettpause vom Lektorieren und mixte Hummus, machte [veganen Thu-No-Fisch-Salat](#) aus Kichererbsen, backte [Torta bianca](#) und eine Abwandlung des [veganen Nusskuchens](#), der diesmal mit

Mandeln und Zitronenabrieb frisch-sommerlich wurde. Samstag und Sonntag verbrachte ich dann die Tage damit, Leute zu verköstigen, Kaffee zu kochen und am Sonntag fand ich mich tatsächlich in einer Komparsenrolle wieder, trug einen Arztkittel, ein Stethoskop und teilte Pillen aus.



Das war wirklich mal eine spannende Erfahrung, bei einem Dreh dabei zu sein – nicht nur, um fürs leibliche Wohl des Teams zu sorgen, sondern auch vor der Kamera und hinter den Kulissen. Außerdem lernt man natürlich so viele spannende Menschen kennen! Es war mir jedenfalls eine große Freude, auch wenn ich sehr froh war, dass ich am Pfingstmontag noch mal ausruhen konnte.

So langsam wird es jetzt wieder entspannter, auch wenn immer noch viel zu tun ist. Aber immerhin hatte ich gestern Abend Muse, zusammen mit Naschkater eine schnelle Resteverwertung in den Ofen zu schieben. Vom Wochenende waren nämlich noch 4 Brötchen übrig geblieben, die mittlerweile natürlich steinhart waren und die nur noch herum lagen, weil ich dachte, ich könnte vielleicht Semmelbrösel daraus machen, auch wenn dann ein wenig Mohn mit dabei wäre.

Da kam Naschkater auf die Idee, einen simplen Brotauflauf daraus zu zaubern, das hatte er neulich mit einer Freundin gemacht. In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept zur Orientierung und dann war der Auflauf auch schon in 10 Minuten im Ofen. Dieses Gericht geht wirklich so schnell und einfach und ihr könnt nehmen, was da ist und schmeckt. Im Original wurden Kirschen verwendet, wir nahmen Äpfel und ordentlich Rum – Naschkater rutscht bei Gewürzen und Alkohol gern mal die Hand aus. =D

Auf jeden Fall war es eine oberleckere Sache, für die ich statt Milch noch eine übrige Sahne verwendete – perfekte Reste-Nascherei eben.

Für 1 große Auflaufform:

4 trockene Brötchen oder vergleichbar viel Brot

1 Becher Sahne (200 g)
300 ml Wasser
(oder 500 ml Vollmilch)
2–3 Äpfel
40 g Rosinen
Rum nach Geschmack
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
(Öl für die Form)

Die Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Brot in Streifen oder grobe Würfel schneiden (ich habe das in der frisch geputzten und trockenen Badewanne gemacht, damit ich nach der Krümelexplosion nicht die gesamte Küche saugen muss) und in eine große Schüssel geben. Die Sahne-Wasser-Mischung darübergießen und einige Minuten immer wieder vorsichtig umrühren, bis die Brötchen die Flüssigkeit aufgesogen haben (falls es viel zu viel Flüssigkeit ist, lieber noch ein bisschen abgießen).

Die Äpfel in Streifen oder Würfel schneiden und mit den Rosinen und Rum nach Geschmack zu den Brötchen geben.

Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker leicht schaumig rühren und zur Mischung geben. Alles gut vermengen und in die Form füllen. Etwa 30–45 Minuten backen, je nachdem, wie saftig beziehungsweise knusprig der Auflauf werden soll (in großen Formen wird er flacher und knuspriger, ist er höher, wird er wunderbar saftig).

Mit etwas Puderzucker servieren.



Ich stürze mich mal wieder auf meine Buchprojekte und wünsche euch ein fantastisches und genussvolles Frühsommer-Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith