Ölz Butter Toast Scheiterhaufen mit Himbeeren & Baiser

Resterlrezept für ein fruchtiges Dessert



Zutaten
300 g Ölz Butter Toast
1 Vanilleschote
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
100 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Dotter
***
Für den Belag:
500 g Himbeeren
5 Eiklar
140 g Kristallzucker
Butter

Zubereitungszeit
90 min

1. Vorbereitung:
Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform (25 x 30 cm) mit Butter ausstreichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

2. Vanillepudding kochen:
100 ml Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. 400 ml Milch, Zucker, Vanillemark und die ausgekratzte Schote in einem Topf aufkochen. Vanilleschote entfernen, die vorbereitete Puddingmischung einrühren und unter Rühren dickcremig einkochen. Pudding vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Milch-Dottermischung vorbereiten & Toast toasten:
Die restliche Milch mit Vanillezucker und Dottern verquirlen. Ölz Butter Toast Scheiben toasten.

4. Schichten & Backen:
Die Hälfte der Toastscheiben in die gebutterte Auflaufform legen. Die Vanillecreme darauf verstreichen. Die restlichen Toastscheiben darauflegen und mit der Milch-Dottermischung übergießen. Den Scheiterhaufen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grillfunktion umstellen.

5. Belag vorbereiten:
Himbeeren verlesen. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee in einen Dressiersack mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen.

6. Finale Schicht & Überbacken:
Den gebackenen Scheiterhaufen mit Himbeeren

belegen. Den Eischnee dekorativ aufspritzen. Auf der oberen Schiene unter dem Grill goldbraun überbacken.

7. Servieren & Genießen:
Den fertigen Scheiterhaufen aus dem Ofen nehmen, portionieren und noch warm genießen!