

**Otto Koch
Obazda**

**Donnerstag, 12. Oktober 2017
Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche**

Zutaten:

200 g	reifer Camembert
100 g	Doppelrahmfrischkäse
20 g	weiche Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Paprikapulver, edelsüß
1	rote Zwiebel

Zubereitung:

1. Den Camembert in grobe Stücke schneiden, mit dem Frischkäse und der Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und untermischen.
2. Die Zwiebel schälen halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit einem Löffel die Käsemischung in Nockenform anrichten, mit den Zwiebelringen garnieren. Dazu z.B. Laugenbrezeln servieren.

Pro Portion: 267 kcal / 1117 kJ
1 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 23 g Fett

Scheiterhaufen mit Vanillesauce

Rezept für 6 Personen

**Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, Süßes, Vegetarisch**

Zutaten:

Für den Scheiterhaufen:

4	Brötchen vom Vortag
3	Eier
1/2	Vanilleschote
300 ml	Milch
100 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
500 g	Äpfel (säuerliche Sorte)
1	Zitrone
80 g	Sultaninen
50 g	gehobelte Mandeln

1 EL Butter
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote
250 ml Milch
60 g Zucker
3 Eigelbe

Zubereitung:

1. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel geben.
2. Die Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen.
3. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
4. Eigelbe mit Milch, Zucker, Vanillemark, Zimt und einer Prise Salz verquirlen. Den Ei-Milch-Mix über die Brotscheiben gießen und einweichen lassen.
5. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Apfelscheiben damit beträufeln. Sultaninen und Mandeln untermischen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.
7. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
8. Zunächst eine Schicht mit ca. 1/3 vom eingeweichtes Brot in die Auflaufform geben, darauf die Hälfte der Apfelscheiben geben, eine weitere Brotschicht darüber geben, die restlichen Apfelscheiben einschichten und mit dem restlichen eingeweichten Brot abschließen.
9. Den Auflauf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30 Minuten backen.
10. In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.
11. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solange weiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen und weiterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.
12. Ebenfalls das Eiweiß für den Auflauf mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen.
13. Nach 30 Minuten Backzeit den Auflauf aus dem Ofen nehmen, den Eischnee darauf streichen und alles für weitere ca. 8 Minuten in den Ofen geben, bis der Eischnee goldbraun ist.
14. Den Scheiterhaufen nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu die Vanillesauce servieren.

Pro Portion: 500 kcal / 2093 kJ

70 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 16 g Fett