

# Žemlovka – süßer Scheiterhaufen

Der süße Scheiterhaufen namens Žemlovka oder Zemlbába ist eine tschechische Süßspeise; auch bekannt als Semmelbaba. Das Wort bába steht für Großmutter, altes Weib. Die Speise eignet sich prima dafür, ältere Brötchen zu verwerten.

## Zutaten für 4 Portionen:

- 300 ml Milch
- 4 Eier (mittelgroß)
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Brötchen (altbacken)
- 500 g Äpfel
- 5 EL Zucker
- ½ TL Zimt (gemahlen)
- 100 g Sultaninen
- 1 EL Butter (in Flöckchen)
- 1 TL Puderzucker
- 250 g Vanillesauce



## Zubereitung:

Die Milch mit den Eiern, dem Puderzucker und einer Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel kräftig verquirlen.

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und zu der Milch in die Schüssel geben. Mind. 10 Min. einweichen, bis die Brötchen die Milchmischung aufgesogen haben.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zucker, Zimtpulver und den Sultaninen vermischen und anschließend zu dem Brötchen-Milch-Gemisch geben und locker unterheben.

Eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) oder einen Bräter einfetten und die Brötchenmischung hineingeben. Mit Butterflöckchen belegen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel ca. 40 Min. backen.

Mit 1 TL Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren. Himmlisch!