



*Vitamarbo*  
Vitaminreich



# SCHEITERHAUFEN

mit Apfel und Cranberrys

— *&* —  
*Fruchtikus*  
Bratapfel-Zimt



## Zutaten (für 4 Personen):

400 g Brioche  
1 Glas Fruchtikus  
Bratapfel-Zimt  
1 Apfel  
50 g Cranberrys  
3 Eier  
350 ml Milch  
50 g Kristallzucker  
Schale einer Bio-Orange  
etwas Staubzucker



*Heute möchte ich auch verwöhnen!*

## — ZUBEREITUNG —

### DIE VORBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Brioche in Scheiben schneiden und mit Fruchtikus bestreichen. Große Scheiben eventuell halbieren.  
Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, danach in Scheiben schneiden.  
Die Cranberrys halbieren.

### DIE ROYAL

Eier, Milch, Kristallzucker und abgeriebene Orangenschale gut miteinander verrühren.  
Brioche, Apfelscheiben sowie Cranberry-Hälften in 4 Soufflé-Förmchen schichten und mit Royal auffüllen.

### DAS BACKEN

Die Förmchen auf ein Backblech stellen und ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Rohr nehmen, mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

