

# AEG

## Scheiterhaufen mit Baileys und Birnen

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, niedrig**

**Temperatur:** 160 °C

**Zeit:** 50 Minuten

**Wasser:** 500 ml

**Portionen:** 6–8



**250 g Milchbrötchen**  
**400 ml Milch**  
**100 ml Baileys**  
**5 Eier**  
**80 g Zucker**  
**4 Birnen**  
**3 EL Mandelstifte**  
**1 Prise Salz**  
**50 g Butter**

**Benötigt: Auflaufform**

**Vorbereitung:** Die Milchbrötchen blättrig schneiden (4 mm). Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben (2 mm) schneiden. Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten, mit den geschnittenen Birnen mischen. Milch, Baileys, Eier und Zucker mit einer Prise Salz verrühren und über die geschnittenen Brötchen geben. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die eingeweichten Brötchen leicht ausdrücken und die Auflaufform abwechselnd mit einer Schicht Brötchenscheiben und einer Schicht Birnen auslegen. Mit einer Schicht Brötchen abschließen. Die restliche Eiermilch gleichmäßig über die Auflaufform verteilen.

**Zubereitung:** Den Scheiterhaufen auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 160 °C für 50 Minuten backen.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer