



# Ölz Butter Toast Scheiterhaufen mit Himbeeren & Baiser

Resterrezept 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. Rohr auf 180°C vorheizen. Auflaufform (25 x 30 cm) mit Butter ausstreichen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen.
2. Puddingpulver mit 100 ml von der Milch vermischen. 400 ml von der Milch, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen. Schote entfernen, Puddingmischung zugeben und unter Rühren dickcremig einkochen. Pudding vom Herd nehmen.
3. Restliche Milch mit Vanillezucker und Dottern verquirlen. Ölz Butter Toast Scheiben tosten.
4. Auflaufform mit der Hälfte der Toastscheiben auslegen, Vanillecreme darauf verstreichen, mit übrigen Toastscheiben belegen und mit der Milch-Dottermischung übergießen. Scheiterhaufen im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 35 Minuten backen und herausnehmen. Rohr auf Grillstellung schalten.

## Für den Belag

Himbeeren verlesen. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und in einen Dressiersack mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Scheiterhaufen mit Himbeeren belegen und den Schnee aufdressieren. Scheiterhaufen im Rohr (obere Schiene / Gitterrost) goldbraun überbacken. Herausnehmen und portionieren.