

**Verfasser:** *Fachbereich Tourismus, Umwelt und Nachhaltigkeit (TUN) der Polytechnischen Schule Horn*

*Wir retten Lebensmittel vorm Verderben und zaubern daraus Scheiterhaufenmuffins mit Bananeneis!*

## **Scheiterhaufenmuffins** (4P)

### **Zutaten:**

*4 Semmeln oder ½ Striezel, 2 Dotter, 1/8 Liter Milch, 35 g Butter (geschmolzen), 20 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 20 g Rosinen, Butter zum Ausstreichen*

### *Füllung:*

*250 g Äpfel (geschält, entkernt), 25 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 EL Rum, 25 g Mandelsplitter*

### *Schneehaube:*

*2 Eiweiß, 65 g Zucker*

### **Zubereitung:**

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Semmeln oder Striezel in 5 mm dicke Scheiben schneiden
- Dotter mit Milch und geschmolzener Butter verschlagen, Zucker und Vanillezucker darin auflösen
- Mischung über das Gebäck verteilen, mit Rosinen bestreuen
- 30 Minuten ziehen lassen, immer wieder einmal wenden
- Äpfel sechsteln und in feine Scheiben schneiden
- Apfelscheiben mit Zucker, Zimt, Rum und Mandeln vermischen
- Hälfte der Semmelmasse locker in Muffinsformen füllen, Apfelmasse darauf verteilen, mit Semmelmasse bedecken
- Mit Alufolie abgedeckt 25 Minuten backen, Folie entfernen und 15 Minuten fertig backen
- Eiweiß und Zucker zu cremig-steifem Schnee schlagen
- Backofen auf 230 Grad Temperatur erhöhen
- Eischnee über die Scheiterhaufenmuffins streichen und bei 230 Grad ca. 8 Minuten im Rohr überbacken
- Warm servieren

## **Bananeneis (4P)**

### **Zutaten:**

*200 ml Schlagobers, 3 reife Bananen, 200 ml Milch, 75 g Zucker, Vanillezucker*

### **Zubereitung:**

- Bananen in kleine Stücke schneiden
- Mit restlichen Zutaten vermengen und mixen
- Mischung ins Gefrierfach stellen und alle 15 Minuten mit dem Handmixer kurz durchrühren, bis sie fest wird oder in die Eismaschine geben

### **Arbeitsablauf:**

- Zutaten vermengen (10 min)
- Masse weichen lassen (30 min)
- Muffins backen (50 min)
- Eis zubereiten (während Muffins backen, falls keine Eismaschine zur Verfügung steht, dauert es entsprechend länger, bis sie Masse fest wird)
- **Zubereitungszeit: 1,5 h**

### **Warum dieses Rezept gewählt wurde?**

Scheiterhaufen ist ein Klassiker der Niederösterreichischen Küche. Mit den modernen Muffinformen gelingt es, dieses Dessert in einer attraktiven Form auf den Teller zu bringen. Das Bananeneis liefert einen interessanten Temperaturkontrast zu den warmen Muffins.

### **Warum ist dieses Gericht nachhaltig?**

Dieses Gericht ist besonders nachhaltig, weil man damit Lebensmittel vom Wegwerfen retten kann!

### **Umgang mit Ressourcen und Energie**

Scheiterhaufen ist eines jener Gerichte, bei denen hart gewordene Semmeln oder Striezel verwertet werden. Ebenso kann man für das Bananeneis schon vollreife Bananen mit schwarzen Punkten wunderbar verwerten. Somit ist diese Kombination ein kreatives Restl-Rezept.

## Getränkeempfehlung

Wie wär's mit einem Salat Kaffee von der heimischen Rösterei in St. Bernhard bei Horn, dem besten Kaffee, den das Waldviertel hergibt!

