

Zutaten:

300 g altbackenes Brot (am besten Weiß- oder Mischbrot)
800 ml Milch
7 Eier
Prise Salz
Zimt, Vanillepulver
120 g Rosinen
70 g fein gemahlene Haselnüsse
50 g ganze Walnüsse
2-3 Bananen oder Äpfel
100 g Schokolade



Zum Anrichten:

Vanilleeis
Puderzucker

Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vor.
- 2) In einer Schüssel verquirlt ihr die Eier und fügt die Milch, Prise Salz, Zimt und Vanillepulver hinzu.
- 3) Gebt die trockenen Brotscheiben hinein und lasst sie 5 min ziehen, um die Flüssigkeit aufzusaugen.
- 4) Gebt sie anschließend in eine gut befettete Form, meine hatte die Größe: 38x22 cm
- 5) Über der ersten Schicht Brot verteilt ihr die Bananenscheiben, Walnüsse und einen Teil der gemahlene Nüsse, Schokostückchen und Rosinen. Darüber verteilt ihr die zweite Schicht Brot und nach Wunsch noch etwas geriebene Nüsse. So bekommt der Scheiterhaufen eine knusprige Oberfläche.
- 6) Er wird nun 30-35 min lang bei 200 Grad gebacken. Ich serviere ihn am liebsten lauwarm, mit Puderzucker bestreut und einer Kugel Vanilleeis.

Tipps:

- +Die Rosinen sollten nie an der Oberfläche liegen sondern in der Mitte, da sie im Ofen dunkel und bitter werden.
- +Wenn ihr Brot habt, das nicht mehr ganz so frisch ist, schneidet es in Scheiben und lasst es ein paar Tage lang bei Zimmertemp. trocknen. Gebt es anschließend in einen Plastikbeutel oder eine Box und verwendet es z.B für Semmelbrösel oder einen Scheiterhaufen. So müsst ihr es nicht wegwerfen und seid gleichzeitig nicht gezwungen, es sofort zu verwenden.

Sastojci:

300 g osušenog starog kruha
(najbolje bijelog ili miješanog)
800 ml mlijeka
7 jaja
prstohvat soli
vanilija u prahu, cimet
120 g grožđica
70 g mljevenih lješnjaka
50 g cijelih oraha
2-3 banane ili jabuke
100 g čokolade

Za poslužiti:

sladoled od vanilije
šećer u prahu



Priprema:

- 1) Prvo zagrijte rernu na 200 stepeni gornji/donji grijači.
- 2) U jednoj zdjeli pomiješajte jaja pa dolijevajte mlijeko. Dodajte prstohvat soli, cimet i vaniliju u prahu.
- 3) Suhe kriške kruha rukama pritisnite u mlijeko i ostavite jedno 5 min da odstoje i upiju tekućinu i tako omekšaju.
- 4) Jednu polovicu omekšalog kruha redajte u pomašćeni pleh veličine 38x22 cm.
- 5) Preko prvog sloja kruha raspodijelite narezanu bananu, komadiće čokolade, grožđice, orahe koje rukama grubo usitnite i mljevene lješnjake. Zatim slijedi drugi sloj kruha kojeg po želji možete posuti sa još malo mljevenih lješnjaka jer tako složenac dobije hrskavu koru.
- 6) Pecite ga 30-35 min na 200 stepeni. Ja ga najradije serviram dok je topao. Pospem ga šećerom i poslužim uz kuglu sladoleda od vanilije.

Savjeti:

+Grožđice nikad ne stavljajte na vrh složenca jer u rerni potamne i postanu gorke.
+Ako imate kruha koji više nije svjež, samo ga narežite na šnite i ostavite nekoliko dana na sobnoj temp. da se dobro osuši. Potom ga stavite u kesu i po potrebi koristite za prezle, složenac ili druga jela od starog kruha. Tako nećete kruh bacati a ujedno nećete biti prisiljeni da ga odmah upotrijebite nego po potrebi.