**Scheiterhaufen**

4 Stk. Dörraprikosen

75 g Zucker

Aprikosen weich kochen

Brioche mit Likör, Butter und Milch marinieren

100 g Wasser

40 g Aprikosenlikör

Brioche

120 g Butter geklärt

30 g warme Milch

4 Stk. Apfelspalten (in Butter gebraten)

1 Stk. Orangenzeste

Förmchen mit Zimt-Zucker ausstreuen

Eierguss

1 Stk. Ei

125 g lauwarme Milch

20 g Zucker

|  |
| --- |
| Brioche |
| Apfel, Marille |
| Brioche |
| Apfel, Marille |
| Brioche |

Eierguss zwischen jede Schicht geben

Oben mit Eierguss übergießen

Mit Alufolie abdecken, 2 Löcher machen

Bei 180°C ca. 20-30 min. backen