



Ölz Butter Brioche "Scheiterhaufen" mit marinierten Erdbeeren

Resterrezept für ein fruchtiges Dessert



Zutaten

8 Scheiben rund ausgestochen, 8cm Packung

Ölz Butter Brioche

TOPFENMASSE:

200 g Topfen 20%

3 Bio-Eigelb

1 EL Zucker

2 cl Grand Marnier

Saft von 1/2 Zitrone & 1/2 Orange

ROYALE:

250 g Crème Fraîche

50 g flüssiges Schlagobers

50 g Staubzucker

1 Bio-Ei

2 Bio-Eigleib

1 Spritzer Grand Marnier

1 Pack. Vanillezucker

VANILLESCHNEE:

4 Bio-Eiklar

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Zucker

etwas Vanillemark

ZUM AUSBACKEN:

4 Metallringe oder Auflaufform mit Durchmesser

8 cm, Höhe 5-6 cm

80 g weiche Butter

80 g Zucker

Zubereitungszeit

Zubereitung Topfenmasse:

Alle Zutaten für die Topfenmasse glatt rühren.

Zubereitung Vanilleschnee:

1. Zutaten für den Vanilleschnee behutsam zu Schnee schlagen.

2. Form mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

3. Ölz Brioche Scheiben in Royale tränken und abwechselnd mit Erdbeeren und Topfenmasse in die Form legen.

4. Zuletzt mit einem Ölz Brioche abdecken und mit etwas Royale übergießen.

5. 2 EL Vanilleschnee darauf platzieren und im Rohr bei 180 - 200° ca. 12 Minuten backen, etwas ruhen lassen und Ring abziehen bzw. in der Auflaufform warm servieren.

Tipp:

"Damit auch Kinder mitessen können, das Rezept einfach ohne Grand Marnier zubereiten. Nach Belieben marinierte Erdbeeren und Rhabarber oder verschiedene Beeren dazu reichen."

45 min