



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

1. Topfenmasse zubereiten:

Alle Zutaten für die Topfenmasse in einer Schüssel glatt rühren.

2. Vanilleschnee vorbereiten:

Die Zutaten für den Vanilleschnee behutsam steif schlagen.

3. Backform vorbereiten:

Eine Backform mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

4. Brioche schichten:

Die Ölz Brioche Scheiben in Royale (Eier-Sahne-Mischung) tränken. Anschließend abwechselnd mit Erdbeeren und der Topfenmasse in die vorbereitete Form schichten.

5. Abschluss & Backen:

Zum Abschluss eine Scheibe Ölz Brioche als Deckschicht darauflegen und mit etwas Royale übergießen.

Dann 2 EL Vanilleschnee darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180–200°C ca. 12 Minuten backen.

6. Servieren:

Den Auflauf kurz ruhen lassen, den Ring abziehen oder direkt in der Auflaufform warm servieren.

Tipps:

Für eine kinderfreundliche Variante einfach auf Grand Marnier verzichten. Nach Belieben mit marinierten Erdbeeren, Rhabarber oder verschiedenen Beeren servieren.

Zubereitungszeit

45 min