



Ölz Butter Zopf als süßer Auflauf

Dessert-Rezept mit frischen Beeren



Zutaten

250 g Ölz Butter Zopf
100 g Butter
3 Dotter
1 EL Butter
1 TL Zucker
100 g gewürfelte Äpfel mariniert mit Zucker,
Zitrone & Calvados
70 g gehackte Maroni oder diverse Nüsse
2 EL Sauerrahm
3 Bio-Eiklar aufgeschlagen
1 Prise Salz
etwas Calvados
etwas Butter & Brösel für die Form

Zubereitungszeit

35 min

1. Butter schaumig rühren, Dotter dazugeben, den Abrieb mit den leicht angefeuchteten Ölz Butter Zopf Würfeln und dem Sauerrahm leicht mischen.
2. 1 EL Butter aufschäumen, klein geschnittene vorgekochte Maroni und Äpfel dazugeben, mit 1 TL Kristallzucker bestreuen und kurz glasieren.
3. Überkühlen lassen und zur Masse geben.
4. Eiweiß mit einer Prise Salz zu seidigem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.
5. In eine gebutterte und gebröselte Form füllen und im Wasserbad bei 180° ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

"Damit auch Kinder mitessen können, das Rezept einfach ohne Calvados zubereiten. Passt hervorragend zu diversen Wildgerichten, aber auch als Dessert mit Vanilleeis & Preiselbeeren und Sauerrahm."