



# Ölz Butter Zopf Auflauf mit Beeren & Frischkäse

Fruchtiges Brunch-Rezept für das gemeinsame Frühstück am Wochenende



## Zutaten

1 Ölz Butter Zopf  
3 Eier  
400 ml Milch  
2 TL Vanille gemahlen  
1 TL Zimt  
100 g Zucker  
100 g Erdbeeren  
100 g Heidelbeeren  
100 g Himbeeren  
Frischkäse

Kühlzeit: 30 min

## Zubereitungszeit

45 min

1. Den gesamten Ölz Butter Zopf in kleine Würfel schneiden und in einer Backform verteilen.
2. In einer Rührschüssel Eier, Milch, Vanille, Zimt und Zucker verrühren.
3. Auf die Butter Zopf Würfel nun die Beeren verteilen und dann die Eier-Milch-Mischung darüber gießen.
4. Mit einem Löffel noch ein paar Kleckse Frischkäse oben drauf und den Auflauf nun für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Bei 180 Grad für 35 Minuten im Ofen knusprig backen und danach genießen.