



Ölz Frühstücks Brötle "Schmarrn" mit Zwetschkenröster



Zutaten

1 Packung Ölz Frühstücks Brötle
4 Eier
1 Prise Salz
70 g Zucker
Zeste einer Zitrone
350 ml Milch
2 EL Butter
Staubzucker & Zwetschkenröster zum Servieren

Für die vegane Variante:
2 EL Apfelmus (als Ei-Ersatz)
350 ml Hafermilch
2 EL vegane Butter

Zubereitungszeit

30 min

Klassische Variante:

Ölz Frühstücks Brötle in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Rührschüssel Eier, Zitronenzeste, Salz und Zucker schaumig schlagen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Brötle-Stücke in der Form verteilen.

Milch und danach die Eier-Mischung darüber verteilen und alles einmal vorsichtig umrühren.

Den Schmarrn bei 180 °C im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestäuben und mit Zwetschkenröster servieren.

Vegane Variante:

Ölz Frühstücks Brötle in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Rührschüssel Hafermilch, Apfelmus, Zucker, Zitronenzeste und Salz gut verrühren.

Eine Auflaufform mit veganer Butter einfetten.

Die Brötle-Stücke in der Form verteilen.

Die Milch-Mischung darüber verteilen und alles einmal vorsichtig umrühren.

Den Schmarrn bei 180 °C im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestäuben und mit Zwetschkenröster servieren.