



# Ölz Butter Brioche

als Schokoauflauf



## Zutaten

250 g Ölz Butter Brioche geschnitten

40 g Schokolinsen

\*\*\*

Für die Royale:

300 ml Milch

3 mittlere Eier

3 Pkg. Vanillezucker

Salz, Rum

## Zubereitungszeit

**40 min**

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Auflaufförmchen (Inhalt 200 ml) vorbereiten.
2. Für die Royale Milch, Eier, Vanillezucker, 1 EL Rum und 1 kleine Prise Salz mit dem Schneebesen gut verrühren.
3. Ölz Butter Brioche Scheiben eindrehen und in die Förmchen schichten.
4. Royal nach und nach zugießen, die Flüssigkeit sollte vom Butter Brioche aufgesogen werden.
5. Aufläufe mit Schokolinsen bestreuen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten backen.
6. Aufläufe rasch servieren und genießen.