Ölz Butter Zopf

als Schmarren mit Mandeln

Zutaten
250 g Ölz Butter Zopf
30 g Kristallzucker
30 g geschälte Mandeln (grob gehackt)
100 ml Milch
80 ml Kaffeeobers
2 EL Rum
2 mittlere Eier
1/2 Pkg. Vanillezucker
Schale von 1/2 Bio-Zitrone (abgerieben)
20 g Butter
Salz, Staubzucker

Zubereitungszeit
30 min

1. Rohr auf 180°C vorheizen.
2. 10 g vom Zucker in einer Pfanne schmelzen. Mandeln kurz darin schwenken, auf einen Teller geben, auskühlen lassen und zerkleinern.
3. Ölz Butter Zopf klein schneiden.
4. Milch, Obers, Rum, Eier, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz verrühren. Mit dem Butter Zopf mischen und 10 Minuten ziehen lassen.
5. In einer Pfanne (Ø 24 cm) Butter erhitzen, den Teig darin verteilen, mit Mandeln bestreuen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) 20 Minuten backen.
6. Masse mit einem Löffel zerteilen.
7. Schmarren anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren. Dazu passt Marillenkompott.