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

Zubereitungszeit
80 min

1. Butter Zopf vorbereiten:
Den gesamten Ölz Butter Zopf in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in einer gefetteten Backform gleichmäßig verteilen.

2. Eier-Milch-Mischung anrühren:
In einer Schüssel Eier, Milch, Vanille, Zimt und Zucker gut verrühren.

3. Beeren & Flüssigkeit hinzufügen:
Die Beeren gleichmäßig über die Butter-Zopf-Würfel streuen. Die vorbereitete Eier-Milch-Mischung gleichmäßig darüber gießen.

4. Frischkäse & Ruhen lassen:
Mit einem Löffel einige Kleckse Frischkäse auf der Oberfläche verteilen. Den Auflauf für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Backen:
Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 35 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun und knusprig ist.

6. Servieren & Genießen:
Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und warm genießen!