



Ölz Milch Brötle Schoko "Apfel-Cheesecake-Scheiterhaufen"

Fruchtig-süßes Ofengericht mit fluffigem Cheesecake und Sommerobst



Zutaten

2 Packungen Ölz Milch Brötle Schoko
1 EL Butter
225 g Frischkäse
¼ Tasse Apfel-Curd
2 EL Zucker
1,5 Tassen Vollmilch
4 Eier
1 EL Zitronenschale
2 TL Vanilleextrakt
Äpfel 1-2
1 Tasse Brombeeren

Zubereitungszeit

50 min

1. Backofen vorheizen:

Auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Auflaufform vorbereiten:

Eine große Auflaufform mit Butter einfetten.

3. Brötle einschneiden:

Die Ölz Milch Brötle Schoko längs einschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Mit der Schnittfläche nach oben in die vorbereitete Auflaufform legen.

4. Frischkäsefüllung anrühren:

Frischkäse, Apfel-Curd und Zucker mit einem Handmixer zu einer cremigen Masse verrühren. In die Einschnitte der Brötle je 2 EL der Füllung geben.

5. Eiermilch zubereiten:

Milch, Eier, Zitronenschale und Vanilleextrakt in einer Schüssel kräftig verquirlen. Die Mischung gleichmäßig über die Brötle gießen.

6. Belegen:

Apfelscheiben und Brombeeren auf den Brötle verteilen.

7. Backen:

Den Auflauf zunächst 30 Minuten abgedeckt backen, dann die Abdeckung entfernen und weitere 15–20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

8. Abkühlen lassen & servieren:

Leicht abkühlen lassen und am besten lauwarm genießen.