



# 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

### 1. Vorbereitung:

Ölz Frühstücks Brötle in mundgerechte Stücke schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

### 2. Eier-Mischung zubereiten:

In einer Schüssel Eier, Zitronenzeste, Salz & Zucker schaumig schlagen.

### 3. Brötle einweichen & backen:

Die Brötle-Stücke in der Auflaufform verteilen. Milch & die Eier-Mischung darüber gießen und vorsichtig umrühren. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

### 4. Servieren:

Mit Staubzucker bestäuben und mit Zwetschkenröster genießen.

## Vegane Variante

### 1. Vorbereitung:

Ölz Frühstücks Brötle in mundgerechte Stücke schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit veganer Butter einfetten.

### 2. Milch-Mischung anrühren:

In einer Schüssel Hafermilch, Apfelmus, Zucker, Zitronenzeste & Salz gut verrühren.

### 3. Brötle einweichen & backen:

Die Brötle-Stücke in der Auflaufform verteilen. Milch-Mischung darüber gießen und vorsichtig umrühren. Im Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

### 4. Servieren:

Mit Staubzucker bestäuben und mit Zwetschkenröster genießen.