Ölz Frühstücks Brötle Auflauf mit Zwetschkenröster

Ein süßer Ofenhit fürs Frühstück: luftig, saftig und wunderbar fruchtig



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.