



# Ölz Milch Brötle Schoko "Apfel-Cheesecake-Auflauf"

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.