



# Ölz Rosinen Zopf

als Dörrobstpofesen

## Zutaten

einige Scheiben Ölz Rosinen Zopf (z.B. Reste)  
100 g weiche Dörropflaumen (eventuell in heißem Orangensaft einweichen)  
100 g halbtrocknete Feigen  
100 g halbtrocknete Marillen  
4 EL Marillenmarmelade  
Saft von 1 Zitrone  
1/16 l Milch  
4 ganze Eier  
1 Dotter  
etwas Butterschmalz zum Ausbacken  
Staubzucker mit etwas Zimt mischen zum Bestäuben der Pofesen

## Zubereitungszeit

**45 min**

Das Dörrobst fein hacken und mit der Marmelade und dem Zitronensaft vermengen  
Ölz Rosinen Zopf in dünne Scheiben schneiden und mit der Obstmasse bestreichen (ca. 3 mm)  
Diese wieder mit Ölz Rosinenzopf abdecken und nochmals bestreichen  
Nochmals mit Ölz Rosinenzopf abdecken und pressen.  
Die Pofesen in die gewünschte Form schneiden oder ausstechen.  
In Eiermischung wälzen und in heißem Butterschmalz ausbacken  
Schräg aufschneiden und mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp von Ölz Meisterbäcker:

"Essen ist kostbar – dieses Rezept eignet sich ideal, wenn vom letzten Zopf-Frühstück noch ein wenig übriggeblieben ist. So leicht zaubert man daraus ein herrliches Gericht."

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

