



Ölz Butter Brioche geschnitten

als Schokoauflauf



Zutaten

250 g Ölz Butter Brioche geschnitten

40 g Schokolinsen

Für die Royale:

300 ml Milch

3 mittlere Eier

3 Pkg. Vanillezucker

Salz, Rum

Zubereitungszeit

40 min

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Auflaufförmchen (Inhalt 200 ml) vorbereiten.

2. Für die Royale Milch, Eier, Vanillezucker, 1 EL Rum und 1 kleine Prise Salz mit dem Schneebesen gut verrühren. Ölz Butter Brioche in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben eindrehen und in die Förmchen schichten.

3. Royal nach und nach zugießen, die Flüssigkeit sollte vom Butter Brioche aufgesogen werden.

Aufläufe mit Schokolinsen bestreuen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten backen. Aufläufe rasch servieren.