



Ölz Butter Zopf

als Rhabarber Scheiterhaufen



Zutaten

18 Scheiben Ölz Butter Zopf

700 g Rhabarber

80 g Kristallzucker

Für die Royale:

125 ml Milch

125 ml Schlagobers

2 Eier

1 Dotter

70 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

Salz, Butter (zerlassen)

Zubereitungszeit

45 min

1. Rhabarber putzen, Fäden abziehen. Rhabarber in 2–3 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen und trockentupfen.
2. Rohr auf 170°C vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Butter ausstreichen.
3. 6 Scheiben Ölz Butter Zopf in die Form legen, ein Drittel vom Rhabarber darauf verteilen, mit einer weiteren Schicht Butter Zopfscheiben belegen. Diesen Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen, mit einer Schicht Rhabarber abschließen.
4. Für die Royale alle Zutaten mit 1 Prise Salz gut verquirlen, über die Masse gießen. Scheiterhaufen im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen.