Ölz Butter Brioche "Scheiterhaufen" mit marinierten Erdbeeren

Resterlrezept für ein fruchtiges Dessert



Zutaten
8 Scheiben rund ausgestochen, 8cm Packung Ölz Butter Brioche

TOPFENMASSE:
200 g Topfen 20%
3 Bio-Eigelb
1 EL Zucker
2 cl Grand Marnier
Saft von 1/2 Zitrone & 1/2 Orange

ROYALE:
250 g Crème Fraîche
50 g flüssiges Schlagobers
50 g Staubzucker
1 Bio-Ei
2 Bio-Eigleb
1 Spritzer Grand Marnier
1 Pack. Vanillezucker

VANILLESCHNEE:
4 Bio-Eiklar
Saft von 1/2 Zitrone
100 g Zucker
etwas Vanillemark

ZUM AUSBACKEN:
4 Metallringe oder Auflaufform mit Durchmesser 8 cm, Höhe 5-6 cm

1. Topfenmasse zubereiten:
Alle Zutaten für die Topfenmasse in einer Schüssel glatt rühren.

2. Vanilleschnee vorbereiten:
Die Zutaten für den Vanilleschnee behutsam steif schlagen.

3. Backform vorbereiten:
Eine Backform mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

4. Brioche schichten:
Die Ölz Brioche Scheiben in Royale (Eier-Sahne-Mischung) tränken. Anschließend abwechselnd mit Erdbeeren und der Topfenmasse in die vorbereitete Form schichten.

5. Abschluss & Backen:
Zum Abschluss eine Scheibe Ölz Brioche als Deckschicht darauflegen und mit etwas Royale übergießen.
Dann 2 EL Vanilleschnee darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C ca. 12 Minuten backen.

6. Servieren:
Den Auflauf kurz ruhen lassen, den Ring abziehen oder direkt in der Auflaufform warm servieren.

Tipp:
Für eine kinderfreundliche Variante einfach auf Grand Marnier verzichten. Nach Belieben mit marinierten Erdbeeren, Rhabarber oder verschiedenen Beeren servieren.

80 g weiche Butter
80 g Zucker

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit
45 min