



Ölz Butter Brioche geschnitten

als Zwetschken Scheiterhaufen



Zutaten

500 g Ölz Butter Brioche geschnitten

500 g Zwetschken

80 g Kristallzucker

2 gestr. TL Zimt

Für die Eiermilch:

500 ml Milch

7 mittlere Eier

120 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

Salz, Staubzucker

Zubereitungszeit

75 min

1. Zwetschken halbieren, entkernen, mit Kristallzucker und Zimt vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Backrohr auf 150 °C vorheizen. Eine eckige Bratenpfanne oder Auflaufform (ca. 20 x 32 cm, Höhe ca. 6 cm) vorbereiten.
3. Die Hälfte der Ölz Butter Brioche Scheiben in die Form schichten, Zwetschken gleichmäßig darauf verteilen, mit den restlichen Brioche bedecken.
4. Milch ein wenig erwärmen (wird von den Briochescheiben besser aufgesogen), dann Eier, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale unterrühren.
5. Scheiterhaufen mit der Eiermilch übergießen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten backen. Scheiterhaufen warm mit Staubzucker bestreut servieren.